Gottfried August Hoffmanns,
Jur. Pract.

Klugheit Haußzuhalten,

Oder

PRUDENTIA OECONOMICA,

Vulgaris
In formam Artis redacta.

Anderes Buch

Nebst einem

Anhange,

Vom

STUDIO JURIS THEORETICO,

Wie auch

Einer Vorrede,

Von denen Mitteln zu Errichtung einer Republiqve, und derselben Erhaltung.

DRESDEN und LEIPZIG,
Zu finden bey Gottfried Leschen. 1732.

Dem

Wohlgebohrnen Herrn,

HERRN

JUSTUS Henning Böhmer,

Vornehmen JCto,

Sr. Königl. Maj. in Preussen und Churfürstl. Durchl. zu Brandenburg hochbetrauten geheimden Rathe und hochberühmten Professori Juris Publico Ordinario

Auf der Hochlöblichen Universität Halle,

Meinem Hochzuehrenden Herrn.

Wohlgebohrner Herr,

Insonders Hochzuehrender Herr,

Dieselben haben es vormahls nicht ungeneigt aufgenommen, daß ich mich unterstanden die Durchlesung meines oeconomischen Buches von Ihnen zu begehren, indem Denenselben ich solches schuldigst dediciret habe. Gegenwärtige Arbeit ist das andere oeconomische Buch, welches zu erstern gehörig, und so habe ich fast ehedem schon erhal-

halten, was ich jetzo bitte. Ich bescheide mich zwar, wie etliche Leute es mir vor eine Höfflichkeit auslegen könten, welche nach dem Slendrian schmecket, daß Dero wichtigern Verrichtungen hierdurch auf gewisse Masse unterbreche: weil mir aber bekant, daß die grösten Gelehrten aller Zeiten, als worunter Ew. Excell. auch von denen Ausländern gezehlet werden, die Klugheit haußzuhaltē der Rechtsgelahrheit beygesetzet; ingleichen, weil es die Umstände geben, daß ich es aus wahrer Ergebenheit thue, so gedencke ich (wegen dieser und obiger erstern Raisons) mich füglich heraus zu wickeln. Die Arbeit sey nun so verbesserlich als sie wolle, sie handele auch gleich von der Bauer-Wirthschafft: es findet sich doch etwas darbey, welches denen Gelehrten zu eigen verbleibet, und das, wenn es an und vor sich nichts nutzet, dennoch zu nützlichen Gedancken Gelegenheit

geben kan. So weiß ich auch nicht, wo man sich in allen Fällen besser als bey einem unstreitig berühmten Manne addressiren könne? da die Gelehrsamkeit dieses Zeitliche ohnedis gesegnen will, und nur allein von denen, die ihr obliegen, hinwiederum in Aufnehmen gebracht werden kan. Ich wiederhohle das Petitum meiner vorigen Zuschrifft, sollicitire um Dero fernere Wohlgewogenheit, und verharre mit besondern Estime

Ew. Excell.

ergebenster Knecht

Gottfried August Hoffmann.

Vorrede,

Von einigen Mitteln zu Aufrichtung derer Republiquen.

MAncher privat-Mann würde sich glücklicher befinden, und, weil die Republic aus privat-Leuten bestehet, auch die Republic, wenn man in seinem Metier nicht alles allererst à posteriori erlernen und verstehen wolte, oder, wenn man vor die Vorschrifften derer Gelehrten mehr Hochachtung hegte, als zu geschehen pflegt. Zwar, weil diese Vorschrifften insgemein nicht viel taugen, ist der Pöbel so gar sehr nicht zu tadeln, wenn er den gelehrten Heentzen mit dem gelehrt zu seyn prætendirenden Kuintzen über einerley Stock schlägt, weil ihm bekant, daß alles wimmele von halb Gelehrten, gleich als von Ægyptischen Fröschen. Der gemeine Mann weiß keinen Unterschied zu machen, und da will jedermann die Studia mit

Füssen treten. In diesem Verstande ist es wahr, daß alle Pfuscher in allen Ständen der Republique schaden, wenn sie sichs in aller Gelassenheit gefallen lassen, daß andere Leute die Eyer ausbrüten, die sie selbst gelegt haben. Wenn nicht ihrer so viele sich vor Gelehrte ausgäben, ohngeachtet es ihnen niemahls ein Ernst gewesen, nur das Wort: Philosophie verstehen zu lernen, so würden die Unverständigen von dem Degen und von der Peruqve sich nicht blenden lassen, oder auf dergleichen äuserliche zufällige Dinge Reflexion machen. Jener entblödete sich nicht einem Frauenzimmer eine eingebildete Unhöfflichkeit zu verweisen, diese hielt ihm seine Grobheit, die er selbst begienge, vor, er antwortete: ob er gleich nicht galant wäre, so wüste er dennoch, insonderheit einem Frauenzimmer, Reguln vorzuschreiben, die sich hören liessen, worauf sie replicirte: Das glaube ich, mein Herr, ein Esel giebt einen schlechten Sänger ab, und gleichwohl macht man aus seinen Knochen Pfeiffen die sich hören lassen. Sie setzten den Discours fort und kamen auf das Chapitre der Hertzhafftigkeit, worbey dieser Galant-homme vieles von der Grösse seines Hertzens zu erzehlen wuste, das Frauenzimmer wolte von dem vorigen Gleichniß nicht abgehen, sagende: Ein Esel hat unter allen Thieren das gröste Hertz,

dar-

darbey ist er am meisten furchtsam, nach diesen folgt der Hirsch, dessen Hertz groß, dessen Läuffte aber nicht weniger hurtig sind.

Erstlich soll alles, mithin auch die Staats-Wissenschafften, nur par galanterie erlernet werden, da gründet sich das Fundament, ich meine die Principia, bey vielen nur auf einen sandigten Grund, wo aber kein Fundament ist, da ist auch, nach jenes Mäurers Aussage, kein Grund, und so kan es nicht fehlen, es müssen Schlüsse gemacht werden, welche keine Propositionem fundamentalem haben. Die mehresten, die von der Staat-Klugheit geschrieben haben, amusiren sich bey Neben-Dingen, die sie zu ihren Fundament setzen, folglich bringen diese blosse accidental Conclusiones auf die Welt mit solchen Schmertzen, daß es kein Wunder wäre, sie giengen mit sammt der Geburth gar drauf. Eines dieser Schmertzens-Kinder hat man getaufft mit Beylegung des Nahmens: **Geld.**

Die erste Vorschrifft eine Republic glücklich zu machen ist insgemein das Liedgen: Man solle sich nach Gelde bestreben; nicht erwegende, daß das Geld ein blosses Mittel der Bequemlichkeit sey, keineswegs aber eine Absicht. So lange man das Geld als eine Absicht, und nicht als ein Mittel, ansehen wird, so lange ist die schlimme Zeit nicht zu bewundern. Ich will

nur eine eintzige Instanz geben: Wenn wir keine Taxe in Acht nehmen, sondern wenn sich alle Preiße derer Waaren mit Vermehrung des Geldes erhöhen, so mögen wir das Geld noch so sehr vermehren, es nutzet uns dennoch nicht mehr, als zuvor, da wir weniger Geld hatten, und die Waaren wohlfeiler waren.

Es ist also nicht gnug zu sagen: wenn die öffentliche Einrichtungen eines Landes auf diesen oder jenen Fuß gesetzet sind, so ist die Republic wohl beschaffen. Keinesweges. Denn, wenn die Privati an dem guten Wohlstande nicht zugleich mit arbeiten, wenn sie nicht unterlassen heimlicher weise in fraudem legum publicarum ihre verbothene Absichten zu prosequiren, wenn sie sich nach denen vorgeschriebenen Taxen, und hier und dar sonst nicht nach ihren Beherrscher accommodiren wollen, so mögen auch die Weisen aus Morgenland Gesetze vorschreiben, es wird die schlimme Zeit dennoch nur in etwas wenigen gehoben seyn. Zudem ist es unmöglich, alle Minutissima und im gemeinen Leben vorkommende Handlungen mit Gesetzen zu umschräncken, und es ist auch zuweilen an denen general-Gesetzen schon gnug, insonderheit, wenn sie von solchen Begebenheiten handeln, da auch ein Bauer ex jure naturæ selbst schliessen kan, was dißfalls in specie recht, oder unrecht, sey.

Wir wollen, ehe de Republ. gehandelt wird, von der Privatorum Haußhaltung wenige Erinnerungen præmittiren:

Aller Schade, welchen sich Privati selbst zufügen, ist entweder ein Verlust derer Güther, die sie schon im Besitz haben, oder eine Entbehrung eines Nutzens, welchen sie leicht hätten erlangen können. Die Juristen nennen diese Species: damnum emergens und lucrum cessans. Die erstere Art verhütet man unter andern nachfolgender massen:

Man suche diejenigen häußlichen Verrichtungen zusammen, welche die Land-Wirthschafft mit der Stadt-Wirthschafft sonder grosse Beschwerung gemein haben kan, und bediene sich dererselben auch bey der Stadt-Wirthschafft, ob dieses gleich bey andern Hauß-Wirthen etwas ungewöhnliches seyn solte. Dieses wird ein Mittel zur Sparsamkeit seyn. Denn, weil die Land-Wirthe ordentlicher weise das meiste was sie verconsumiren, selbst erbauen und zubereiten, nicht aber mit baaren Gelde darnach lauffen, diese Gewohnheit auch in einer Haußhaltung den grösten Vortheil giebt; so kan sie auch in gewissen Fällen vor die Stadt-Wirthe ein Vortheil werden. 1) So viel die Kleidung anlanget, kan ein Stadt-Wirth, dem das Glück nicht ein Land-Guth zugeschantzet hat, vieles mit dem

Land-Wirthe gemein haben, so doch immer negligiret wird: z. E. an statt, daß man die Leinwand vor Geld kaufft, und vorher sichs mannigfaltig angelegen seyn läst, vor die in Händen habende anderweite Waaren, dieses Geld zu erlangen, an statt dessen, sage ich, ist es rathsamer, den Flachs zu kauffen, das Gesinde, das in Städten ohnedis fast niemahls so voll auff zu arbeiten hat, als auf denen Dörffern, spinnen zu lassen, und nachhero auch die Leinwand selbst wircken zu lassen. Auf diese Art bekömmt man feinere Waare vor wohlfeilern Preiß, und kömmt so nach und nach unvermerckt zu Geräthe. Ferner, was man 2) insgemein denen Cramern abkaufft, oder sonst an Victualien nöthig hat, soll man, so viel möglich, aus der ersten Hand zu erlangen suchen, wie denn auch überdiß mit der Kost bey der Stadt-Wirthschafft vieles erspahret werden kan. Es müste eine schlechte Wohnung seyn, da nicht auch ein Miethmann Gelegenheit hätte, ein oder etliche Schweine, Gänse, u. d. g. zu mästen, Hühner zu halten. Das Schwein giebt Zu-Kost und Schmaltz, die Speisen, insonderheit vor das Gesinde, damit anzumachen, die Gänse geben Federn, die Hühner legen Eyer, und sind überdiß, wenn man einen unvermutheten Gast bewirthen soll, eine bald zubereitete Speise. Nicht weniger kan ja ein

ein Stadt-Wirth zu wohlfeiler Zeit wenigstens einigen Vorrath von Getreyde vor seine Familie einkauffen, und dadurch so viel profitiren, als wenn der Landmann ein Mittel-Jahr gehabt hätte. Das Mehl soll nicht durch die Mühl-Knappen, sondern durch eigenes Gesinde gemahlen, der Teig nicht von dem Becker, sondern vom Gesinde, eingemacht werden. So bekömmt man mehr und besser Mehl und Brodt, als wenn man das Brodt dem Becker abkaufft, und bey allen diesen Verrichtungen ist ein kleiner Vortheil, den man auser dem hätte entbehren müssen. Was 3) die übrigen Nothdürfftigkeiten betrifft, kan man z. E. statt die Lichte einzukauffen, solche selbst ziehen, ohngeachtet man das Unschlecht kauffen muß, man kan, wenn es die Gelegenheit leidet, selbst Oehl schlagen lassen, selbst waschen und Seyffe sieden, das auch eingekauffte und nicht selbst erbauete Obst abtrocknen, backen, von Pflaumen, Kirschen, Hollunder u. s. f. allerhand Muße bereiten, selbst Brandtwein brennen und abziehen, auch nach Gelegenheit verkauffen, selbst die bekantesten Elixiria auffsetzen, das Fleisch räuchern, sauer und Pfeffer-Gurcken einlegen, sauer Kraut bereiten, weil dieses letztere allezeit theurer, als das grüne ist. Denn wenn diejenigen, die dergleichen Vorrath selbst zubereiten, einen Profit

ha-

haben, (massen ich von dem Profite, den sie haben, daß ihnen die Waaren selbst gewachsen sind, jetzo abstrahire) so muß auch ein Stadt-Wirth von dergleichen Zubereitung einen Profit ziehen können, ohngeachtet er die Ingredientien und Simplicia vor baar Geld erkauffen muß. Diesen Profit aber, den ein Stadt-Wirth dem Land-Wirthe schencket, kan er selbst verdienen. Wer alles mit baaren Gelde kauffen muß, hat Ursache dergleichen Vortheile, deren wohl annoch 100. angeführet werden könten, sorgfältig aufzusuchen. Ein Gelehrter muß lange mit der Feder kritzeln, ehe er etliche Thlr. erkritzelt, ein Handwercker muß sich mehr als einmahl den Schweiß aus dem Gesichte abtrocknen, ehe er die Leute beredet, daß sie ihm Geld geben. Eine liederliche Hauß-Wirthin aber kan eher 1000. Thlr. verschwenden, als der Ehemann 100. verdienen. Es müssen auch alle diese Neben-Verrichtungen von der Herrschafft und dem Gesinde in denen Städten, ohne die andern Negotia zu negligiren, gar leicht versehen werden können. Auf eine gute Auffsicht auf das Gesinde, daß es des Abends um 10. Uhr zu Bette gehe, des Morgens præcise um 4. Uhr, insonderheit des Sommers über, da zu solcher Zeit kein Geleuchte erfordert wird, aufstehe; auf eine fügliche Eintheilung, daß man nicht aus einer Verrich-

richtung und aus einem Gange zwey, dreye, mache; auf eine geschickte Eintheilung der Zeit kömmt vieles an, wenn nur das Frauenzimmer in Städten zum Theil nicht so wollüstig und nachläßig wäre, dergleichen Wirthschafft und Bemühungen zu erlernen und zu übernehmen, und wenn nur manche unter ihnen erwegen wolten, daß sie nebst der Aufsicht, in der Haußhaltung ohnedis weiter zu nichts gebraucht werden können, als zum Tische und ins Bette, oder daß dergleichen Aufsicht, deren sich auch Gräfliche und Adliche Dames nicht schämen, ihnen zu keiner Schande gereiche. Die meisten hingegen haben diese Gewohnheit: Wenn das Wäsch-Geräthe ein wenig wandelbar worden, so handeln sie von dem Haderlump ein Briefgen Stecknadeln zu ihren Putz, und der Liebste muß neues anschaffen; diese verstehen nicht, oder wollen es nicht verstehen, daß ein zerrissen Hemde 6. mahl geflicket und ergäntzet, immer noch mit Reputation getragen werden könne. An statt, daß sie nebst dem Gesinde selbst zwirne, Baumwollene, wollene und seidene Strümpffe vor sich und den Ehe-Mann stricken, gehen sie nicht selten müßig, und der vor Liebe blinde Mann muß sich weiß machen lassen: wenn er kein Geld schaffe, könne er keine Strümpffe bekommen. Andere machen sich selbst falsche Re-

guln der Sparsamkeit, wenn sie z. E. nach dem wohlfeilesten Fleische kauffen, einen Pfennig am Pfunde erspahren, ohngeachtet das schlechte Fleisch um 12. gr. weniger Nahrung giebt, als das schmackhaffte und gute.

Wir wollen die Principia einer glücklichen Republic mit wenigen durchgehen. Diese Principia aber können concentriret werden, und bestehen vornehmlich darinnen:

1) Daß so viel Waaren im Lande seyn, als das Land, collective genommen, brauchet.

2) Daß collective soviel Geld im Lande sey, damit die Waaren, als wohin auch die Commoditæten gehören, behörig vertheilet werden können.

3) Daß auch das Geld in der That cæteris paribus, gleich (æqualiter) ausgetheilet sey.

Die Waaren und Geld zu erlangen sind Mittel, welche wir im ersten Buche bereits vorgeschlagen haben.

Zur egalen Eintheilung des Geldes ist ein Mittel ein Ærarium publicum.

Zu Erhaltung dieser Egalité ist ein Mittel eine beständige, oder vielmehr offtmahlige Universal-Taxe.

Das Geld aber so nöthig genennet wird, ist nicht nur zur Distribution der Waaren nöthig, sondern es muß auch ein Land in gewissen

Fäl-

Fällen an Ausländer z. E. vor Waaren, die ein Fürst nöthig hat, Geld bezahlen können.

Wenn ein Land 1) so viel Güther hat, als es braucht, 2) wenn es so viel Geld collective besitzet, als zur Distribution der Güther nöthig ist, 3) wenn dieses Geld æqualiter d. i. proportionirlich unter die Privatos eingetheilet ist, da denn des Geldes Bewegung von selbst erfolget, so muß die Republic wohl bestellt seyn.

Wenn dieses alles ins Werck gerichtet werden soll, so ist zu untersuchen, 1) wie viel denn Geld im Lande sey? 2) wie viel denn Innwohner aus dem Lande sich ernehren können? dergestalt, daß sie alle unumgänglich nöthige und nach ihren Stande erlaubte Bequemlichkeiten geniessen können. Denn alsdenn kan man allererst sagen, so und soviel ausländische Waaren, z. E. Caffée soll erlaubt seyn, jährlich zu verconsumiren.

Das Dominium aller Privatorum soll sich auf nichts, als auf den Verdienst gründen, es muß aber allen denen, die Casu nichts in Vermögen haben, ex ærario publico bey dem Anfange ihrer Hanthierung geholffen werden. Denn anderer Gestalt ist die egale Distribution des Geldes unmöglich.

So ist hiernechst nicht nöthig, daß præcise soviel Geld im Lande sey, daß man alle und je-

de beweg- und unbewegliche Güther und Waaren, wenn es Casus dabilis wäre, auf einmahl damit bezahlen könne. Denn mit 1. Thlr. welcher rouliret, können jährlich leicht vor 20. und mehr Thlr. Victualien bezahlt werden, und mit 500. Thlrn. kan man wohl jährlich 2. Güther, deren jedes 500. Thlr. gilt, erkauffen, gestalt die Güther und Waaren niemals alle zu gleicher Zeit verkaufft werden.

Also was die unbewegliche Güther anlanget, muß ohngefähr soviel Geld im Lande seyn, daß etwa die Helffte dererselben auf einmahl (ohngeachtet dieses nicht Casus dabilis ist) bezahlt werden können, und überdiß annoch soviel Geld, als alle Familien jährlich auszugeben befugt sind, welches letztere in Ansehung derer beweglichen Güther nöthig ist.

Weil nun die Natur bey denen Güthern uns keine andere Eintheilung zu verstehen gegeben, auser, daß ein Privatus so gut ist, als cæteris paribus, ein anderer seines Standes, so werden die beweglichen Güther durch die Arbeit vertheilet. Wer nützlich arbeitet verdienet etwas, wer nicht arbeitet leidet Hunger. Weil aber heut zu Tage wegen Menge der Leute nicht allenthalben Gelegenheit sich findet, durch die Arbeit etwas zu verdienen, mithin viel nützliche Ingenia und geschickte Künstler Braache liegen müs-

müssen, so soll man aus dem aufzurichtenden Ærario publico denen gantz gemeinen Leuten z. E. denen Tagelöhnern zu ihrem Anfange 100. denen Handwercks-Leuten jedem 500. denen Gelehrten jedem 800. denen Kauf-Leuten 1000. denen Adelichen, jedem 4. biß 6000. Thlr. reichen, worbey aber wohl zu beobachten, daß nicht mehr Leute in jedem Stande geduldet werden, als das Land nöthig hat, es müsten denn deren mehr aus dem Lande, oder von Ausländern sich ernehren können.

Ferner, weil gedachter massen ein Privatus so gut ist, als cæteris paribus der andere seines Standes, so sollen sie sich alle in die unbewegliche Güther cæteris paribus gleich theilen. Wie diese Theilung untrüglich und unfehlbar ins Werck zu richten, solches wird grösten Theils aus untenstehenden Vorschlägen erhellen.

Nachdem aber derer Leute gar leicht zu viel seyn dürfften, derer unbeweglichen Güther hingegen auch bey Stifftung einer neuen Republic weniger, so gehöret jedem kein ander Guth, als welches seine Familie reichlich ernähret. Die grössern Güther aber, welche mehr als ein Familie dieses oder jenen Standes ernähren, admittiren auch nicht mehr als einen Besitzer. Denn zwey Herren auf einem Guthe spinnen keine Seyde. Diese, die grossen Güther, gehören gedach-

ter massen ex alia ratione einem nicht allein, indem er darauf z. E. 10. mahl soviel verdienet und erwirbt, als eine Familie seines Standes einnehmen darff, und weil diese übermäßigen Einkünffte an einen Mann komen, so liegen sie grösten Theils todt; darum sind diejenigen unbeweglichen Güther, so mehr, als eine Familie ernähren, dem Ærario publico zuständig, welche Administratores setzet und die Einkünffte unter die Nichtshabenden und Anfänger vertheilet.

Um also eine Gleichheit zu erhalten, müssen auch die, so mehr baar Geld haben, als sie ihrem Stande nach jemahls verbrauchen dürffen, daferne sie das Vermögen nicht selbst verdienet, den Uberschuß ins Ærarium zahlen, und wer nur ein Bauer-Guth, oder nur so viel baar Geld hätte, als ihm gehörete, der entrichtete nichts.

Wenn man nun dieser neuen Republic einen eintzigen souverainen Herrn vorsetzen wolte, so würde weder der Beherrscher, noch die Unterthanen durch ermeldtes Ærarium gefährt seyn, denn jener würde soviel Einkünffte haben, als er nöthig hätte, und deshalber würde er über diese Einrichtung zu schreiten nicht Ursache haben.

Dieses alles scheinet beym ersten Anblick impracticable zu seyn, allein, man erwege nur vorhero den gantzen Zusammenhang, und überdiß

diß die Beantwortung derer Einwürffe, als-denn wird man mir Beyfall geben.

So wird sich auch der Nutzen dieser Einrichtung in kurtzen äusern, z. E. es wird die Desordre wegfallen, daß ein Künstler sich nicht eher solte können empor heben, als biß er Geld hätte, welches gewiß ein grosser Theil der schlimmen Zeit wäre. Denn einer, der dem Lande jährlich etliche 1000. Thlr. Nutzen schaffen kan, soll nicht erst mit Gelde die Freyheit bezahlen, dem Lande auf eine so nützliche Art dienen zu dürffen. Geld bringt keiner mit sich auf die Welt. Denn die Natur schlägt kein Geld; So ist kein ander Rath, man muß denen Reichen, also durch den Sinn fahren.

Gleichwie aber die Güther nicht zu groß seyn sollen, also sollen sie auch nicht zu klein seyn. Denn die Arbeit will bey kleinen Güthern NB. cæteris paribus eben sowohl gethan seyn, als bey Grossen, und gleichwohl werffen jene die Kosten nicht ab. Darum solte keinem Bürger, so lange er in der Stadt wohnete, und sich vor einen Bürger ausgäbe, oder gar bürgerliche Nahrung triebe, erlaubt seyn Felder, Gärten g. d. g. zu haben. Denn theils hat ein jeder nur etwas weniges, welche eintzelne Stückgen, weil sie vereintzelt sind, nicht so hoch genutzet werden können, als wenn sie einen eintzigen

Bauer zum Besitzer hätten, indem z. E. auf einem Bauer-Guthe zu Bestellung derer Felder Pferde gehalten, mithin auch hoc respectu menagirt werden könte, da hingegen, wenn die Felder dieses Guthes vereintzelt wären, ein jeder Besitzer die Acker-Arbeit durch gemiethete Pferde, also mit Schaden würde bestellen müssen; Theils gehet es nicht an, daß ein Bürger, in wie ferne er ein Bürger ist, zugleich einem vollständigen Bauer-Guthe vorstehen könte, er müste denn die bürgerliche Nahrung fahren lassen, und ein Bauer werden, welches abermahls mit vielen Difficultäten verbunden ist.

Im Gegentheil solte alles, was durch die Kunst bereitet wird, z. E. das Bier, alles, was die Natur hervor bringet, wenn es nicht in der ersten Hand ist, so offt es verhandelt würde, nur allein von denen Bürgern ordentlicher Weise verhandelt, das Bier auch von diesen allein wenigstens gebrauen werden.

Wenn man die grosse Menge der Leute, und die daher entstehende schlimme Zeiten in gantz Europa betrachtet, so erhellet, daß die Noth sich allenthalben, wir wollen etwa Holland und Engelland einiger massen ausnehmen, gar mercklich eindringe. Weil aber nebst der grossen Menge der Leute vornehmlich dieses eine Ursache der schlimmen Zeit ist, daß das Geld und

die

die Güther ungleich vertheilet sind, ingleichen, weil man diese Ungleichheit leichter abschaffen, als die Anzahl derer Innwohner vermindern kan, so ist vornehmlich auf solche Einrichtung zu dencken, daß in unserer Republic die gedachte Gleichheit möglichster massen getroffen werde. Daß es angehe, erhellet unter andern aus folgenden:

Es ist aller Orten, und wenn wir auch gantz Europam durchgehen wolten, soviel Vorrath von Getreyde anzutreffen, daß die Innwohner 4. 3. und wenigstens 2. Jahr sich damit behelffen, von andern Waaren aber soviel, daß sie wohl 5. 10. und 20. Jahr davon leben könten. Da nun, wenn man die gute Zeit bey dem rechten Nahmen nennen will, dieselbe bloß in dem Genuß derer Güther bestehet, dessen ungeacht aber allenthalben schlimme Zeit ist, so erscheinet, daß die Ungleichheit des Vermögens derer Innwohner nothwendig an dieser Desordre Ursache sey. Denn Uberfluß und schlimme Zeiten schicken sich nicht zusammen.

Es folgt hieraus, daß nicht die Natur an der schlimmen Zeit Schuld sey, sondern der unbändige Eigennutz reicher Privatorum, die z. E. alles mit Gelde forciren, und ihrem armen Nechsten in Handel und Wandel alles abtrotzen können. Denn, obwohl Armuth zur Dienstfertigkeit gut, und also die Armen in einem Lan-

de unentbehrlich sind, so sollen doch die Reichen, nach ihrer verderbten Moral, die Säyten nicht allzuhoch spannen.

Wenn unsere neue Republic wohl stehen solte, so würde auch ihr Beherrscher auf der einen Seite eben sowohl, auf der andern aber noch besser stehen. Begiengen wir aber bey der Einrichtung einen Staats-Fehler, und die Republic stünde schlecht, so würde dessen ungeacht der Beherrscher bleiben was er wäre, ohngeachtet ihm viel Bequemlichkeit entgehen dürffte. Wir wollen dieses erweisen:

Wenn das Land 100000. Familien in sich fassete, und heute die erste, morgen die andere, dann die dritte Familie u. s. f. biß zur letzten verarmete, so müste man nothwendig sagen, das gantze Land gienge zu Grunde, und gleichwohl bliebe es ein Land, sowohl als der Beherrscher ein Beherrscher. Denn, weil das Land groß wäre, so würden sich mittler Zeit wiederum andere wohlhabende Innwohner, oder Ausländer auffressen, und derer im Anfange verarmten Familien ihre Güther an sich kauffen, ehe die Noth an die letztern Familien käme, unterdessen verarmten diese wiederum, welche gedachter massen die veräuserten Güther angenommen hätten, und so gienge es in Circulo fort. Schlimmer könte die Zeit zur Zeit des Friedens nicht werden. Ein

Ein unumgängliches Mittel zu einer proportionirlichen Eintheilung des Geldes, und der Bequemlichkeit ist die geschärfft anbefohlne Aufsicht derer Unter-Obrigkeit, daß die Land-Leute denen Bürgern die bürgerliche Nahrung, und diese jenen die Bauer-Nahrung nicht vor den Maule hinweg nehmen. Die bürgerliche Nahrung bestehet vornehmlich in Kauff und Verkauff künstlicher Waaren, in Dinge- und Mieth-Contracten, in Brauen und Schencken; Die Land-Nahrung bestehet grösten Theils in Verkauff natürlicher und unmittelbar selbst erbaueter Waaren. Insgemein sind die Bürger am übelsten dran. Denn sie werden nicht wie der Landmann von der Natur secundiret. Das Bier-Ausschroten solte auf allen Dörffern lediglich verbothen, das Bier-Brauen und Ausschencken aber daselbst nicht anders als mit grosser Behutsamkeit gestattet werden. Was in der Kunst und Hand-Arbeit bestehet, z. E. in Handel und Wandel, das kan jedermann, also auch der Bauer leicht nachäffen, hingegen verbietet sichs insgemein von selbsten, daß die Bürger nicht mit Korn, Gersten, Haber, Kraut, Rüben, Obst u. d. g. handeln können. Zwar sind dißfalls in vielen Ländern nützliche Verfassungen, es wird aber leicht keine Stadt zu finden seyn, deren Privilegia nicht durchlöchert wären. Weil

 nun

nun hiernechst des Landmanns seine feilen Waaren zur Nothdurfft; derer Bürger ihre Waaren aber insgemein nur ad bene esse dienen, so kan der Bauer, wenn aus irgend einer Ursache ein Geld-Mangel vorfället, den Bürger eher entrathen, als dieser jenen. Dieses ist die Ursache, warum die meisten Innwohner derer meisten Städte Bettler, die meisten Bauern der meisten Dörffer aber kleine Edelleute sind. Diese Armuth der Städte ist die Ursache, warum die Bauern insgemein, wie man es nennet, nicht so galant und polit sind, als die Bürger, denn so haben sie nicht so offt Ursache auf arglistige Vortheile und Spitzbübereyen zu dencken. Dieses ist die Ursache, warum sich die Bauern immer verwundern, daß die Bürger so gar vortheilhafftig grösten theils wären, und daß sie sich hüten mit keinem Bürger familiair zu werden, weil sie wissen, daß dergleichen Bürger-Complimente auf eine Betteley, Schmarutzerey, oder Geld-Borgerey insgemein hinaus lauffen. Dieses ist die Ursache, warum die Bauern von denen Bürgern, diese aber nicht von jenen beschmauset werden. Hierzu kömmt annoch, daß bey dieser Armuth die armen Bürger immer etwa mehr Staat in Kleidung, Wohnung, Essen und Trincken machen, als der wohlhabende Bauer. Denn weil ein Bauer gewohnt ist, die mei-

meisten oder alle Victualien selbst zu erbauen, so düncket es ihm sehr fremde, etwas vor baar Geld einzukauffen, also unterläßt auch ein von Natur verschwenderischer Bauer vielen schädlichen Einkauff; zu geschweigen, daß auch auf denen Dörffern wegen Wenigkeit derer Innwohner und Mangel derer Waaren, so zur Beqvemlichkeit gereichen, der Bauer den Einkauff immer unterlassen muß, und etwa nur alsdenn allererst, wenn er in die Stadt zu Jahr-Marckte laufft etwas anschafft. Dieses alles ist auch die Ursache, warum ein Bürger den Bauer vor grob ansiehet, wenn ihm der Bauer vor die vielen Complimente etwas zu bezahlen nicht Lust hat. So siehet man auch, wie es zugehe, daß die meisten Innwohner grosser Städte wohlhabender seyn, als die meisten Innwohner der kleinen Städte. Denn in grossen Orten kan Handel und Wandel in Ansehung derer künstlichen Waaren um vieler Ursachen willen mehr forciret werden, als in kleinen Städten. Wegen Mangel der Innwohner ist auch in kleinen Städten insgemein Mangel an künstlichen Leuten, die das ihrige hinlänglich erlernet haben, wegen Mangel der Leute rouliret weniger Geld, und wegen dieses Geld-Mangels können kleine Städte ihren Handel nicht so starck pouſſiren, wegen Mangel der Leute, des Geldes und derer

Hand-

Handthierungen begiebt sich nicht leicht ein rechtschaffener Künstler in eine kleine Stadt, und die meisten, ja zuweilen alle Innwohner in kleinen Städten, sind Pfuscher, um dieser Pfuscherey willen kaufft der Landmann insgemein lieber in grossen Städten ein, z. E. die Sattler-Arbeit, die Kauffmanns- und die übrigen meisten Waaren. Also bietet eine Ursache der andern die Hand, einer beredet sich mit den andern, den kleinstädtischen Handwercks-Mann nicht aufkommen zu lassen; weil nun dieses die klein-Städter wahrnehmen, so stossen sie dem Fasse vollends gar den Boden aus, legen sich auf die faule Seite, und arbeiten wenig, oder gar nicht, wie denn nirgends mehr Meister anzutreffen seyn, die ihr Handwerck nicht treiben, als eben in kleinen Städten. Nachdem sie aber gleichwohl leben wollen, so werden sie zum Theil Zwidder, nehmlich halbe Bauern und halbe Bürger, thun in omnibus aliqvid, in toto nihil. Da schafft sich mancher 2. Scheffel. Feld an, und besiehet es alle Tage, hernach verprocessiret er das Hauß und das Feld der streitigen Reinung halber, welches processiren er würde unterlassen haben, wenn er nicht Zeit übrig gehabt hätte, sich vielmahl zu zancken, oder, wenn ihn nicht die Armuth angetrieben hätte, den andern zu bevortheilen, d. i. wenn er fein fleißig auf seinem Handwerck

gear-

gearbeitet hätte; nebst dem Felde muß er auch einen grossen Garten haben, damit er etwa anderthalben Korb Graß und eine Mandel Pflaumen darinnen erbauen könne; hierzu gehöret eine Kuh, damit er sich die Zeit mit dem Melcken vertreiben könne. Da handelt er mit Dünger und Jauche, und spielet damit wie die Kinder mit denen Puppen, in Summa die gantze Haußhaltung ist en miniatur, keine eintzige Art der Arbeit, z. E. der Acker-Arbeit verlohnet sich der Mühe, daß man die Kosten drauf wende, denn der beste Profit muß aus der Größe und étenduë der Haußhaltung kommen, die Abgaben gehen fort, und der Beschluß dieser Comœdie endet sich mit einer Subhastation, weshalber auch die Subhastations-Patente in kleinen Städten an denen öffentlichen Oertern, wo sie angeschlagen werden, von einer Zeit zur andern immer nicht Platz gnug haben.

Nechst diesem ist wohl in acht zu nehmen, daß auch so viel Innwohner in einer Stadt seyn, daß sie auch meritire eine Stadt genennet zu werden. Denn, wenn derer Leute gar zu wenig seyn, so können sich diese wenige nicht regen, indem zu Handel und Wandel, und zur bürgerlichen Nahrung mehr als 15. Personen erfordert werden. Eines derer vornehmsten Principiorum, zu wissen: ob derer Leute zu wenig seyn, ist

dieses, daß man untersuche, welche Handwercker annoch ermangeln, oder welche wenigstens zu verstärcken seyn?

Bey dieser Untersuchung wird sich zeigen, daß in einer Stadt viele überflüßig einander übern Halse liegen, deren man in einer andern höchst benöthiget ist. Hingegen dürfften derer Innwohner auch nicht zuviel seyn. Das Principium zu wissen, ob deren zu viel seyn, ist die Beschaffenheit des gantzen Landes, die Beschaffenheit der Handthierung, so in diesem volckreichen Orte getrieben wird, die Wenigkeit und Vielheit derer Victualien. Wenn in einer Stadt viel, oder etliche tausend Leute sich befinden, so ist nicht sogleich zu sagen, daß deren zuviel wären. Denn viel und allzuviel ist nicht einerley. Vielmehr ist darauf zu sehen, ob diese Innwohner alle ihre Waaren an Mann bringen, und Nutzen haben können, und 2.) ob auch die Handlung der gantzen Stadt, oder dem gantzen Lande, nutze? 3.) ob der Nutzen, den Privati jährlich machen, annoch so groß sey, daß er die durch solche grosse Menge derer Leute entstandene Theurung derer Victualien übersteige?

Wenn man nun untersucht und befunden hat, daß von jeder Profession so und so viel Persohnen und Familien in dieser Stadt sich ernähren können, ohne, daß man die gewöhnlichen und

nö-

nöthigsten Victualien weiter, als über 2. biß 3. Meilen herzu holen darff, so kan man ohne Bedencken Handwercker und Künstler verschreiben, daferne um anderer Ursachen willen einiger Mangel daran sich findet, ja, wenn auch vor jetzo, der Anzahl nach, kein Mangel wäre, die jetzigen aber wären Pfuscher, als dergleichen die allermeisten in kleinen Städten sind, sehr wenig davon ausgeschlossen, so wäre kein besser Mittel, als tüchtige Leute dessen ungeachtet dahin zu setzen, damit die Pfuscher von selbsten zu Grunde giengen, als in welchem Fall die Innungs-Briefe, und derer Zünffte Privilegia im allergeringsten nicht zu regardiren wären, weil ohne diß der größte Innhalt solcher Briefe ein Kinder-Spielgen und irresonable Gewohnheit, oder eine Wort-Krämerey anlanget.

Vor allen Dingen aber müssen die an denen Gräntzen rings herum im Lande gelegene Städte mit Virtuosen in Uberfluß besetzet werden, diese werden ohnfehlbar Geld ins Land bringen, und damit sie es nicht wieder hinaus schleppen, müsten nicht sowohl recta in Ansehung der Einfuhre derer Waaren Verbothe promulgiret, als vielmehr die Einfuhren per indirectum gehindert werden.

Damit die Innwohner bey guter Verfassung, und überdiß bey einer guten Privat-Hauß-

hal-

haltung in guten Stande bleiben können, maßen wenn die öffentliche Gesetze, und die Privat-Haußhaltung noch so gut sind, der gute Zustand dennoch nicht immerwährend seyn kan, daferne man nicht zugleich auf die benachbarten Ausländer seine Absichten richtet, ist dahin zu sehen, daß diese Innwohner von Ausländern sich bereichern, oder wenigstens einigen Zugang haben; als welches in unserm ersten Buche de prudentia œconomica publica so wohl auch von andern Authoribus recommandiret worden. Allein, es ist dieses nicht also zu verstehen, als ob ein Land seiner Geld-Begierde kein Ziel setzen, und ohne Unterscheid nur alles Geld an sich zu ziehen suchen solle, oder, als ob nur eintzig und allein das Ærarium publicum zu bereichern sey. Denn ein anders ist mit Schaden, ein anders mit übermäßigen Profit, handeln. Rechtmäßiger Profit kan auch unter andern darinnen bestehen, daß man nur durch Verwechselung derer Waaren und Gelder, nicht aber durch grossen Uberschuß des Geldes, die möglichsten Beqvemlichkeiten sich anschaffe. Es darff die Maxime das Ærarium zu bereichern, nur nicht als die letzte Absicht der Staats-Klugheit, sondern als ein Mittel zu denen wahren Güthern der Nothwendigkeit und Beqvemlichkeit angesehen werden. Würde denn ein Land unglücklich seyn, wenn es

Holtz-

Holtz- Feld- und Garten-Früchte, Rind- und ander Vieh, Kupffer, Eisen, Zinn, Glaß, Berg-Arten, Farben, Wolle und Peltzwerck; ingleichen wenn es Bauren, Künstler, Gelehrte und Soldaten, nur aber kein Geld in sich fassete? Weil das Geld ein blosses Mittel und zwar nicht ein mahl ein Medium unicum zu diesen Gütern ist und bleibt, so ist nicht sogleich universal zu bejahen, als ob mit dem Gelde die Glückseligkeit des Landes wüchse.

Denn wenn wir uns an Gelde bereichern, so wollen wir entweder uns Landes-Güther dafür anschaffen, welches aber ohne Gold und Silber geschehen kan, oder wir wollen sie von denen Ausländern erkauffen. Dißfalls sind die Ausländer so klug, als wir, und sie wollen sich auch von uns bereichern. Wenn demnach alle Ausländer, mit denen wir zu thun haben, eben so künstlich, als wir, marchandiren, so wird keiner dem andern etwas abgewinnen, und aller bißheriger Statisten Klugheit, die nur auf die Bereicherung des Ærarii gerichtet, wird nicht hinlänglich seyn, auch nur 100. Bauern glücklicher zu machen, als sie sind. Es præsupponiren alle ihre Maximes, dadurch sie ein Land glücklich machen wollen, die Einfalt und Tum-

heit anderer Länder. Es muß möglich seyn, ein Land glücklich zu machen, ohne die Tummheit eines andern darzu zu erfordern. Dergleichen Politici, wenn sie uns klug, und eo ipso auch reich machen wollen, werden alsdenn nur ihren Zweck erlangen: wenn sie die Kunst verstehen werden, andere Republiquen einfältig zu machen. Gesetzt aber auch, unsere Nachbarn wären zu einfältig, und liessen sich alles Geld von uns entziehen, wir aber bereicherten uns von Tag zu Tag, also, daß wir unserer Nachbarn Haab und Güther damit bezahlen könnten: so bedürffen wir entweder wahre Güther, oder wir haben daran keinen Mangel, im letztern Fall können wir das Geld weiter zu nichts brauchen, als daß die Pretia politica in unserm Lande erhöhet und vielleicht wegen allzu ungleicher Austheilung schlimme Zeiten herbey geruffen werden. Wollen wir das Geld auf eine Vorsorge hinlegen, so hätten wir eben so klug, und desto gerechter gehandelt, wir hätten das Geld unsern Nachbarn überlassen, und nur nach und nach ein mäßiges und billiges ihnen abverdienet. Haben wir an wahren Güthern einen Mangel, so kauffen wir nunmehro bey denen Ausländern vor das expracticirte Geld ein, was wir brauchen; brauchen wir nicht viel, so nutzet uns auch

das

das viele Geld nicht viel, brauchen wir viel, so geben wir unser Geld aus, und nach diesen ist es eben so viel, als hätten wir es nicht gehabt. Spricht man: unser Schatz ist unerschöpfflich, so werden wir zwar die Waaren, woran die Ausländer einen Uberfluß haben, um einen ziemlich wohlfeilen Preiß bekommen, hingegen, wenn wir ihren Uberfluß ausgekaufft haben, werden diese ausländische Waaren nunmehro um so viel theurer, um wieviel mehr wir ihnen abkauffen. Solchergestalt verschwindet unser Reichthum, und wir sind nunmehro so lange unvermögend, als wie lange Zeit wir nöthig hätten, so viel Geld hinwiederum zuerplacken.

Es ist demnach ein wohl zuerwegendes politisches Theorema: Wenn ein Land sich nur immer von Ausländern, bey welchen das Gold und Silber in einem nicht besonders grossen Uberfluß wächset, bereichern will, so ist es entweder ein vergebliches Bemühen, oder dieses erlangte Reichthum hilfft ihm nichts, oder, wenn es ihm hilfft, so erstrecket sich der Profit nur auf einige Zeit, und dieser Reichthum muß sich nothwendig wiederum verliehren, alsdenn muß das Land, wenn anders das Summum bonum politicum in Gelde gesucht wird, noch länger un

unglücklich bleiben, als wie lange es, der Meinung nach, vormahls glücklich gewesen.

Soll das Vermögen eines Landes den Nachdruck der Beständigkeit haben, so muß das Land seiner Geld-Begierde ein gewisses Ziel setzen, nach dessen Erreichung es nicht mehr von andern Ländern profitiren, sondern den beyderseitigen Gewinnst in beständiger Balance zu erhalten suchen muß. In diesem Zustande scheinen sich anjetzo zwey gewisse bekannte und considerable Länder zu befinden, und es ist nicht zu vermuthen, daß deren Reichthümer künfftig hin noch grösser werden könten. Solten sie aber biß dato noch ohne Balance profitiren, so ist gewiß zu glauben, sie würden sich so weit wieder zurück begeben müssen, als wie weit sie sich über die von der Natur ihnen gesetzte Glückseligkeit vorjetzo erhöhet befänden.

Wenn hin und wieder recommandiret wird, daß das überflüßige Consumo derer Waaren zu hemmen sey, so ist nicht dafür zu halten, als ob alles überflüßige und schädliche Consumo derer Waaren nur allein von denen Affecten derer Leute herrühre: es entstehet auch bey nahe eben so viel Verschwendung aus der Unwissenheit und denen Irrthümern.

Eine considerable Species der aus Irrthum erwachsenden Verschwendung ist die lasterhaffte und tumme Gewohnheit vieler Fabricanten und Handwercks-Leute, die Seyden-Waaren, wollene Tücher, Zeuge u. d. g. verfertigen: daß sie die allermeisten Sorten in nicht gehöriger und allenthalben brauchbarer Breite verfertigen. Z. E. Es liegt der Samt ohngefähr 1. Elle breit, Taffet 1. biß 1½ Elle, da sie doch 2. 3. Ellen breit liegen solten; der hieraus entstehende Schade ist unwiederbringlich und dieser: daß ⅓ ohngefehr, oder wenigstens ein grosser Theil solcher Waaren verschnitzelt und verhuntzet werden muß, wenn sie zu Kleidern verarbeitet werden sollen, da denn der Schade nicht darinnen bestehet, daß man destomehr dergleichen Waaren verfertigen läst, sondern darinnen, daß wir die Seyde, Wolle u. d. g. auf so eine Art durchbringen und verderben, damit gleichwohl keinem Menschen etwas gedienet ist.

Also verfertigen viel Handwercks-Leute auch aus Boßheit schlechte Waaren, damit sich die Käuffer fein bald hinwiederum einfinden mögen. Nebst der Gewinnsüchtigkeit bedienen sie sich annoch anderer Vortheile, wenn sie z. E. zwar richtig Maaß und Gewichte brauchen, die

Waaren aber also zurichten daß sie fein bald unbrauchbar werden, ohngeachtet dieses denen Handwerckern ein mehrers nicht nutzet, als nur, damit die Käuffer bald wieder kommen mögen. Die Seiffen-Sieder wissen die Seiffe also zu zurichten, daß wenn sie gute Dienste thun soll, deren noch einmahl soviel, als gewöhnlich verbraucht werden muß, zu denen Lichten nehmen sie allzu flüßiges Unschlecht, in etliche Fäden des Togdtes knüpffen sie Knoten, welche verursachen, daß das Unschlecht prav herab schmeltze, unter dem Togdte befindet sich annoch ein Zapffen von Unschlecht bey nahe eines Zolles lang, so weit der Togd hineinreicht, so weit brennt das Licht das übrige Unschlecht wird verderbet. Die Leinweber verhuntzen die Leinwand mit Kalge, die Schuster und Seiler bedienen sich offtmahls statt des Hanffes des untüchtigen Leins und Flachses; die Gerber richten das Leder nicht auf die Dauer zu; die Becker schwämmen das Brod auf, damit es wenig Nahrung gebe, und nicht so sehr sättige, alle Arten derer Tücher zur Kleidung sind wohl, aber sehr liederlich zugerichtet, alle Arten der Strümpffe haben einen pappiernen Halt; die Peruqen-Machers bedienen sich der Wolle, weil diese durch einen eintzigen Regen sich ruiniren läßt, das Pferde-Haar

aber binnen Jahr und Tag nicht; In Summa alles legt sich auf pappierne Arbeit die, wenns hoch kömmt, in die Augen fället, und eine Gewinnsüchtige Absicht hinter sich hat. Mit denen gebrauenen Bieren auf Dörffern und in vielen Städten hat es gleiche Bewandnis, der Hopffen, die Gerste und das Holtz wird verthan, und alsdenn krümmet einen die Jauche im Leibe, daß er die Apothecke dafür halb ausfressen muß. Bald schmecket das Bier nach dem Jahr-Marckte, bald laufft der Röhr-Kasten hinein. Und weil man den Pöbel der Boßheit dieser Verfälschung nicht demonstrative überführen kan, so wird er behertzt, dergleichen Diebes-Griffe zu gebrauchen. Darum wäre auch vornehmlich wegen Verfälschung des Bieres eine Verfassung nöthig. Denn, wenn die Innwohner eines Ortes ein oder etliche Jahr angemantschtes Bier in sich hinein giessen, so ist es nichts unmögliches, daß sodann eine allgemeine Seuche entstehen kan. Solcher gestalt müßte man nicht nur etlichen Ständen und Professionen, sondern NB. ohne Unterscheid, allen und jeden scharff aufs Buch sehen.

Weil

Weil es nun bey Abhandlung dergleichen Lehre nicht auf die Vielheit, sondern auf die Nothwendigkeit derer Principiorum ankömmt, insonderheit, wenn man nicht einen gantzen Tractat, sondern nur eine Vorrede schreibet; und aber obengedachte billigmäßige Eintheilung derer beweg- und unbeweglichen Güther ein Grund ist, darauf unter andern ein Land vornehmlich sich stützen kan, und woher proprie loqvendo die gute Zeit eines Landes rühret; so lässet man es bey dieser Eintheilung und bey dem Vorschlag ein Ærarium publicum aufzurichten, bewenden.

Er-

SOLI DEO GLORIA

Erster Theil,

Von denen Physicalisch-Oeconomischen Verrichtungen.

Erste Abhandlung,

Von denen Haupt-Verrichtungen,

d. i.

De laboribus primis.

CAP. I.

Von der Beschaffenheit und Fruchtbarmachung des Bodens überhaupt.

Proœmium:

§. 1.

Viele, die eines bessern Seculi würdig wären, sind, nach Gratians Ausspruch, zur unrechten Zeit gebohren. Es ist Schade, daß unsere Haus-Wirthe nicht mit dem Stagirita zugleich jung worden, sie würden ihm seine Natur-Wissenschafft eingestrichen haben. Wilst du als ein

Gelehrter die Klugheit haußzuhalten studiren, und weist nicht was ein Oraculum sey? Das ist einerley: Zukünfftige Dinge wissen, und einen verständigen Hauß-Wirth vorstellen. Wilst du dem Oraculo nicht Glauben beymessen, dessen Wahrsagungen eintreffen? Ein solider Bauer weiß wenn er über 1. und über 10. Jahr Mist führen und dreschen wolle, und dennoch wollen nicht alle Gelehrte sich über ihn verwundern, oder über dessen Wissenschafft sich todt schlagen lassen. So grob insgemein mancher Hauß-Wirth ist, so tumm ist er auch, wenn er mit der Hand ins Gehirne greifft, und wenn er den Pflug-Schaar auf den Kopff appliciret, weil Grobheit und Tummheit sich gar leicht mit einander zu begatten pflegen. Beyde haben ihren natürlichen Zusammenhang. Und was wäre dieses vor ein Wirthschaffts-Verständiger, wenn er über den Verstand anderer Leute nicht tyrannisirete? Matz Rülcke hat das Ding schon einmahl versucht, und so müste er ein tummer Teuffel seyn, wenn er keine Regul daraus machete. Wer diese Reguln nicht verstehet, der lerne einen Schluß in Figura quinta und Modo I. I. A. machen. Nur dieses heissen die meisten eine üble Wirthschafft, was nicht nach ihrer Gewohnheit schmecket. Denn sie vermeynen, sie wären niemahls befehliget worden, eine Division zu statuiren, vermöge deren alle Dinge in Essentialia (wesentliche Stücke) & Accidentalia (das was sich zufälliger Weise bey einer Sache findet) einzutheilen. Andere entschuldigen sich, sie wüßten von dieser Eintheilung

theilung gar nichts, welches man ihnen auch ohne Bedencken glauben will. Es ist keine œconomische Verrichtung zu finden, worbey sich nicht solte ein Vorurtheil eingemischet haben. Bald heist man dieses einen üblen Wirth, der die Kraut-Pflantzen nicht die Pfingst-Woche verpflantzet, und der nicht beym Wurtzel-Werck den abnehmenden, bey denen über sich wachsenden Gewächsen aber den zunehmenden Mond beobachtet. Bald ist das Oster-Wasser ein Universal-Mittel, bald ist dieses ein Ignorante, der, an statt braachen, sich des Worts ackern bedienet, und wer wolte alle Narren-Possen erzehlen, wovon sich gar leicht ein Lexicon in Folio aus 25. Bänden schreiben liesse. Auch zur Land-Wirthschafft, wenn man einen deutlichen Begriff davon haben will, gehöret einiges Raisonnement, und wenigstens ein solches, daß man die Spreu von denen Körnern zu unterscheiden wisse. Es kan die Land-Wirthschafft nicht nur gelehrt betrachtet werden, sondern es ist auch dieses einem accuraten Hauß-Wirth nöthig. Zwar handelt die Klugheit haußzuhalten eigentlich gantz von andern Mitteln; weil aber die Klugheit zu wirthschafften 1.) insgemein in eben dem Verstande genommen wird, als die Klugheit haußzuhalten. 2.) Die Klugheit zu wirthschafften mannigfaltige Exempel darreichet, welche unter diejenige Regul der Haußhaltungs-Klugheit gehöret, in welcher gesagt wird, daß man ein bündiges Ratiocinium causale machen solle. 3.) Damit wir nicht beschuldiget werden, als ob der Titul dieses Buchs

mit dessen Innhalt nicht übereinstimmete; so haben wir vor nöthig befunden, ietztgedachte Exemples in Ordnung zu bringen, und als eine gleichsam wesentlich anhero gehörige Wissenschafft vorzutragen. Das, was man bey der Klugheit zu wirthschafften gelehrt zu nennen hat, bestehet darinnen, daß man erstlich alle deren Objecta und Verrichtungen kennen und übernehmen lerne, welche Umstände iedesmahl wesentlich seyn, d. i. ohne welche man nichts zu Marckte bringen kan, unterscheide, mithin bey denen accidentalen Umständen sich zur Ungebühr nicht aufhalte; ferner, daß man, gleichwie im Hause, also auch im Kopffe aufräume, und alle Verrichtungen an ihren gehörigen Ort zu bringen wisse; ingleichen daß man nicht alles lediglich aus der Erfahrung, sondern auch zuweilen aus der Uberlegung erlernen, auch endlich andern Leuten diese seine Land-Wirthschafft hinwiederum beybringen, und ihnen wenigstens sagen könne, worauf sie Achtung zu geben Ursache haben. Deswegen aber muß man nicht der Sache auf der andern Seite zu viel thun, und verlangen, daß alle unversuchte, auch zuweilen abgeschmackte Unternehmungen von statten gehen müsten. Theorie und Praxis müssen nothwendig einander die Hand bieten. Durch letztere überkömmt man Erfahrungen, aus denen Erfahrungen aber macht man sich Hypotheses und wahrscheinliche Meynungen, wie dieses oder jenes in der Natur beschaffen seyn müsse, als worinnen sodann die nützliche Theorie bestehet. Was einer Sache wesentlich ist, muß aller Orten

und

und zu allen Zeiten beobachtet werden; es können aber dennoch mannigfaltige Media electivè concurrentia zu denen Wirthschafftlichen Absichten dienen. So sehr aber, als die Oeconomi Practici gedachter maßen verstoßen, eben so viel Fehler begehen die bloßen Theoretici, wenn sie andern Leuten ihre theoretischen Grillen aufzwingen, und von einem Bauer nichts lernen wollen. Ein Gelehrter muß nicht so hochmüthig seyn, zu glauben, als wüßte er ohne Unterschied mehr als ein einfältiger Hauß-Wirth. Denn gedachter maßen hat die Theorie keinen andern richtigen Grund, als viele vorhero gemachte Proben und Erfahrungen; mit Erfahrungen aber kan uns das Bauer-Volck allerdings an die Hand gehen; ja es liegt zuweilen auch über dieses in dem Urtheil eines gemeinen Bauers, den die Einfältigen vor einfältig halten, so viel die Oeconomiam Physicam betrifft, mehr Realité, als in denen Grillenfängereyen mancher Theoreticorum, weshalber sich auch warhafftige Gelehrte niemahls geschämet, vom gemeinen Mann Erfahrungen zu überkommen. **Barnabe** erzehlet in Italiänischer Sprache nachstehende Historie:

Protagora era di poveri padre e madre, ed andava guadagnando il suo pane col portar legne à dosso: una volta entrò nella città di Addera, dove era nato, portando un fascio di legne à dosso legato molto artificiosamente con una corda: Democrito lo rincontrò nell' entrar nella città, e vedendo quanto commodamente entrasse con

quel fascio di legne menute, e difficili da mettere e legar insieme, e tal hora così ben aggiustate, lo pregò, che si fermasse e gli dimandò, chi habesse legato queste legne in tal forma geometrica, esse rispose, che l' havesse fatto egli stesso: Democrito lo pregò che volesse scogliere il fascio e legarlo di nuovo, che lo vedesse; e Protagora havendolo fatto con molta prestezza, disse Democrito: caro giovane, poiche hai così buon' ingegno, vieni meco, bisogna, che si applicato à cose di maggior' importanza, lo pigliò seco à casa, gli diede tutto quello, che gli era necessario per studiare e con il tempo gli insegnò la filosofia, e così diventò Protagora di facchino un filosofo tanto famoso, che Platone diede il nome di Protagora à uno dei suoi dialoghi. Da questo si può vedere, che si trovano ancora buoni ingegni fra gli huomini di bassa conditione, e disse molto bene Terentio, dicendo: che il più delle volte sono nascosti i megliori ingegni.

So haben wir selbst wahrgenommen, daß, wenn z. E. zwey Fuhr-Leute einander entgegen kommen, und wegen Enge des Weges nicht wohl vor einander vorbey fahren können, diese Fuhr-Leute, daferne anders die Wägen also stehen, daß sie ihrer Länge nach keine völlige Parallel-Linie mit einander machen, gar einen artigen Vortheil haben sich aus einander zu wickeln. Denn in erwehn-

wehnten Fall ist es nicht einerley, ob beyde Wägen zugleich fortfahren, oder ob der Wagen a. stille stehet, b. hingegen fortfähret, oder ob b. unterdessen inne hält, und a. fortfähret. Denn weil ein Wagen z. E. gegen Morgen, der andere grösten theils gegen Abend fähret, diese Wägen aber keine völlige Parallel-Linie vorstellen, so kann es nicht fehlen, es müssen cæteris paribus nicht nur die Axen zusammen treffen, sondern man kan auch das zusammen treffen, cæteris paribus, verhindern, wenn der, dessen Linie auf den andern Wagen hinzugehet innehält, biß der, dessen Linie abweicht, fortgefahren ist, welches viel Fuhr-Leute wohl zu treffen wissen. Wenn dergleichen Warheit von manchem Gelehrten wäre erfunden worden, so würde er sie in ein erstaunens würdiges Problema eingehüllet haben. Das ist ein Haupt-Fehler, daß man in der Physic nur experimenta rara machen, und verstehen will, vulgaria aber nicht. Denn ob wohl nicht die gantze Haußhaltungs-Klugheit, ja nicht einmahl die gantze Klugheit zu wirthschafften zur Physic gehöret, so gehöret doch ein Theil derselben zu einem Theile der Physic. Aus Experimentis raris läßt sich beynahe gar nicht viel gelehrtes und noch weniger nützliches schliessen. Denn dergleichen Raritäten sind insgemein Exceptiones à regula. Darum soll man vorhero die Regul, nemlich dasjenige was sich gemeiniglich und ordentlicher Weise zuträgt, verstehen. Das sind Mißgeburten der Natur, daß z. E. in manchen Gewächsen ungewöhnliche Figuren sich zeigen, daß ein Stein in-

wendig einen Fisch darstellet u. d. g. Man pflegt bey dergleichen Observationibus mehrentheils zu tändeln. Es soll denen Gelehrten an der haußwirthschafftlichen Erfahrung mehr gelegen seyn, als an denen gekünstelten Experimentis, welche nur fein bundscheckigt heraus kommen, insonderheit da auch ein Gelehrter selbst ein Haußhälter seyn muß. Denen Herren von Adel wird es nichts schaden, wenn sie ein wenig mehr hierinnen wissen als die Bauren; ein Geistlicher muß an vielen Orten von der Wirthschafft seine Besoldung nehmen; ein Richter ist nicht geschickt mit Nutzen eine Besichtigung abzuwarten; einen Advocaten heissen die Künstler und Handwercks-Leute stille schweigen. Das Experiment mit der Antlia pnevmatica ist nicht zu verachten, allein das Experiment mit der Kuh ist noch künstlicher, und überdiß noch nützlicher. Die œconomischen Erfahrungen haben vor denen gekünstelten und übrigen seltenen Erfahrungen dieses voraus, daß sie unmittelbar selbst nützlich seyn und Geld eintragen, auch zugleich zu einem physicalischen Raisonnement dienen, da hingegen die gekünstelten Experimenta Geld kosten, und nur allein zu einem physicalischen Raisonnement gebraucht werden können. Nechst diesem ist bey denen œconomischen Experimenten wegen ihrer Universalität eine vortreffliche Gewißheit, indem eine eintzige Sache von so viel hundert Menschen täglich auf einmahl in der Welt versucht wird; da man bey denen gekünstelten Experimenten offt einem eintzigen Manne Glauben beymessen muß. Die Absicht

sicht gegenwärtigen Buchs ist solcher gestalt, daß man nur dasjenige, was denen œconomischen Verrichtungen wesentlich ist, in einer deutlichen Ordnung verstehen, und mit unnützen Anmerckungen, oder gar leeren Worten, sich nicht herumschleppen möge. So offt einer, der nichts unnützes lesen will, ein œconomisch Buch zu Gesichte bekömmt, wird es ihm, cæteris paribus, sehr mühsam, nur die Helffte hindurch zu lesen, und muß er sich mit grosser Qvaal hindurch fressen. Die meisten Bücher sind deswegen verdrießlich zu lesen, weil fast durchgängig auf ein nützlich Blat zehen unnütze zu stehen kommen, und das wenige, was nützliche Erfahrungen in sich hält, entweder nicht adæquat und sonst undeutlich ist, daß es kein Menschen-Verstand verstehen kan, als davon tausend Exempel angeführt werden können; oder weil die Erfahrungen gar offt nicht einmahl richtig sind; oder weil die Authores, die uns weiter mit nichts, als mit bloßen Erfahrungen, zu dienen geschickt sind, wohl gar urtheilen wollen, als verstünden sie die Sache, und wüsten, wie es zugehe. Wenn ein Purum putum animal vulgare œconomicum philosophiren will, darauf solte grosse Straffe gesetzet seyn, damit man denen Ursachen derer Tertian- und Quartan-Fieber in Zeiten vorkäme. Mit dem Raisonnement: wie dieses oder jenes zugehe, wenn es nicht ex principiis physicis primis & secundis hergehohlet, und über diß, certo respectu, mit der Praxi verbunden ist, ist niemanden das geringste etwas gedienet. Mancher denckt, er habe der

Sache völlig ins Maul gegriffen, und sey er ein recht vollkommener Physicus, wenn er auf die Frage: wie es zugehe, daß die Bäume Früchte tragen, antwortet: Der Safft der Erden, welcher viel Geister bey sich hat, tritt in den Schafft des Baumes; an dem Schaffte sind unmittelbar die Aeste, an denen Aesten die Blätter, also ist nichts im Wege, das den Safft in die Aeste und Blätter zu gehen verhindern solte. Ist nun im Saamen ein Abriß von einer Frucht gewesen, so legt sich dieser Safft hier und dar, wo er am Baume am füglichsten ausbrechen kan, nach und nach an, und der Baum trägt Früchte. Diese und dergleichen Demonstrationes heissen sie physicalische Demonstrationes. Und sie thun gar sicher hieran. Denn, wenn sie sie nicht selbst also hiessen, so könten es andere Leute nicht wissen. Jener Mahler, wenn ihm die Figur also gerathen war, daß man nicht abnehmen konte, was er haben wolle, schrieb es darzu, z. E. das soll ein Ochse seyn! So ist hiernechst ein Haupt-Fehler, daß die Materien gedachter maßen fast allezeit ohne die geringste Ordnung vorgetragen sind. Die Ordnung einer Wissenschafft gründet sich auf die Absichten der Wissenschafft; folglich, wenn man bey allen œconomischen Materien sich allezeit eine, oder ie und ie einerley Absicht vorsetzet, so kan die Abhandlung anders nicht, als ordentlich gerathen. Z. E. wenn man die Absicht hat, bloß den gemeinen Mann zu unterrichten, so ist unnöthig, diejenigen Erfahrungen abzuhandeln, von welchen man vornehmlich auf versteckte Causas

sas schliesset, und wenn man die Absicht hätte, ein Buch zu schreiben, darüber auf Universitäten gelesen werden solte, würde man sich nicht nur bey etlichen Verrichtungen, oder in etlichen Capiteln, sondern allenthalben im gantzen Buche, mehr um die wesentlichen Stücke zu bekümmern haben, als wenn man nur denen Practicis zu gefallen etwas schriebe. Es ist besser, einerley Absicht recht ausführen, als in einem Capitel diese, in einem andern gantz eine andere, die in ein gantz ander Fach gehöret, ausführen. Z. E. wenn man bey der Lehre vom Rind-Vieh sagt, wie lange die Kühe trächtig gehen; bey denen Pferden sagt man es nicht; bey etlichen andern Thieren gedenckt man wieder etwas davon. Ingleichen wenn man bey etlichen Pflantzen alle Möglichkeiten sagt, wie sie können fortgepflantzet werden, bey etlichen nur von dem Saamen, bey denen übrigen aber nur von denen Schnöttlingen handelt, als welches alles wider die Reguln der Ordnung verstoßen ist, es müßten denn diese Reguln zuweilen solche Exceptiones haben, welche der Scribente vor dißmahl sich mit Bedacht zur Absicht zu erwehlen Ursache hätte. Die Ursache dieser Unordnung ist, daß die Physici die Klugheit zu wirthschafften lediglich dem gemeinen Mann überlassen, welcher, ob er schon einen practischen Begriff hat, dennoch die Sachen in Schrifften und theoretice nicht vortragen kan. Indessen, wenn er es gleich nicht kan, so müssen doch wenigstens Bücher geschrieben seyn, damit der hocherfahrne Herr Hauß-Wirth sehe, wie

sich sein Nahme præsentire, wenn er aus Buchdrucker-Littern zusammen gesetzt ist. Unter dem gemeinen Mann aber verstehet man cæteris paribus, und wenn einer nicht etwa seine Ministros hat, diejenigen, welche nicht Philosophie studirt haben. Denn diese ist das Principium zu allen Qualitäten, ohne Qualitäten aber kan niemand keinen Ehren-Titul verlangen; Das Wort Pöbel aber, oder wenn man höflich reden will, das Prædicat: gemeiner Mann, ist der schlechteste Ehren-Titul, (hæc in parenthesi.) Es gehet diesen Leuten wie jenem Herrn Dorff-Magister, welcher ein grundgelehrter Mann seyn, und nichts von sich geben konte. Darum ist es nicht zu verwundern, wenn dergleichen Bücher auch so gar mit Unwarheiten angefüllet sind, oder auch gantz vulgare Dinge in sich halten, z. E. daß man die Victualien vor denen Dieben und Mäusen verwahren, fleißig bethen, welches zwar an und vor sich gut ist, nur aber nicht anhero gehöret, seinen Nechsten nicht bevortheilen, nicht müßig gehen solle, u. d. g.

§. 2. Die Authores, welche wir in diesem Buche etliche mahl hätten allegiren können, und deren wir uns bey etlichen Erfahrungen bedienet haben, sind der ehemahlige Botanicus *Rivinus* in Leipzig, Julius Bernhard von Rohr, *Florinus*, Wolff und Schmotter, als welche in antecessum hiermit gemeldet seyn sollen. Doch hat man sich auf derer Authorum Anführen allein nicht verlassen, sondern auch die Erfahrung anderweit behörig untersuchet, alles in diesem Buche befind-

findliche Raisonnement aber ist unser eigen. Es bestehet aber die Eintheilung dieses Buchs in nachfolgenden:

Die zu denen Land-Güthern gehörige Dinge, womit dieselbe beschäfftiget ist, (objecta) sind entweder *physicalisch*, als welche **im ersten Theile** dieses andern Buchs, oder *moralisch*, welche in dessen **andern Theile** abgehandelt werden. Bey denen physicalisch-œconomischen Objectis sind die Verrichtungen entweder *Labores primi*, s. **Haupt-Verrichtungen**, und diese kommen vor in der **ersten Abhandlung des ersten Theils**, oder sie sind *Labores secundi*, und diese sind in der **andern Abhandlung des ersten Theils** befindlich.

Die Haupt-Verrichtungen begreiffen mehrentheils Geld-Mittel, die Labores secundi, oder kleinern Verrichtungen, aber mehrentheils Lebens-Mittel in sich. (Siehe §. 65. des erstern Buchs.)

Gedachte Haupt-Verrichtungen gehen entweder auf die **Beschaffenheit und Fruchtbarmachung des Bodens**, besage **des ersten Capitels**, oder auf die Planeten, daher handelt das **andere Capitel von Planeten überhaupt und von Garten-Gewächsen**, oder auf die **Feld-Früchte** nach Innhalt **des dritten Capitels**, oder auf den **Wiese-Wachs**, im **vierdten Capitel**, oder diese Verrichtungen erstrecken sich auf **die Thiere und das Vieh.** Diese werden eingetheilet in **zahme** und **wilde.** Beyde gehören entweder zum **Geflügel**, oder sie werden diesen entgegen gesetzet.

setzet. Das zahme Vieh ist entweder Mast- und Speise-Vieh, als wohin auch die Fische gehören; Daher handelt das fünffte Capitel der ersten Abhandlung des ersten Theils vom Rind-Vieh, Ziegen, Schaafen, Schweinen; das sechste vom Feder-Vieh; das siebende von Fischen; das achte von Wildprät und Raub-Thieren; das neundte von Nutz-Vieh; z. E. von denen Pferden, und endlich das zehende von denen Gebäuden.

Die *Labores secundi*, welche grösten theils in Lebens-Mitteln bestehen, kommen in der andern Abhandlung des ersten Theils vor, und gehen entweder auf Victualien und Gesundheits-Mittel, oder auf Objecta, die denen Victualien entgegen gesetzet werden. Die Victualien werden entweder zubereitet, oder verzehret. Beyde bestehen entweder im Geträncke, z. E. in Wein, Bier, oder es sind Speisen insonderheit, z. E. Brodt, Fleisch u. d. g. Dahero handelt das erste Capitel der andern Section des ersten Theils vom Wein und Bier. Das andere: von denen Brandteweinen und Eßigen. Das dritte: vom Brodtbacken, geräucherten und eingepöckelten Fleische. Das vierdte: von allerhand zur Speise im Vorrath zubereiteten *Vegetabilien*, als eingemachten Wurtzel-Werck, Gurcken, Nüssen u. d. g. Das fünffte: von Gastiren und Schmausen. Das sechste: von denen *Objectis* die denen *Victualien*, und von denen häußlichen Verrichtungen, die denen Haupt-Verrichtungen zugleich entgegen gesetzet werden.

Der

Der andere Theil handelt von denen *moralisch*- *œconomi*schen Verrichtungen. Diese bestehen entweder in guter Aufsicht, und über diß in Rechnungs führen, als wovon die erste Abhandlung des andern Theils handelt, oder in Schlissung derer Vergleiche, welche gar vielerley seyn können, und welches der Innhalt der andern Abhandlung ist. Daher handelt die andere Abhandlung des andern Theils z. E. von denen Pacht-*Contract*en.

§. 3. *Def.* Die bey der Landwirthschafft vorkommende Haupt-Verrichtungen, welche grösten theils eine Art von Geld-Mitteln sind, sind Bemühungen, die sich auf diejenigen Stücke erstrecken, welche ein Guth ausmachen, und woraus z. E. ein Land-Guth eigentlich bestehet.

Wie vielerley solchergestalt die zu einem Guthe gehörige Stücke, z. E. dessen Grund-Stücke, Gebäude und Inventarien-Stücke sind, so vielerley sind auch Haupt-Verrichtungen. Eines derer vornehmsten Stücke ist das Getreyde- und Holtz-Land, nebst denen Gärten. Die erste Arbeit hierbey ist die Fruchtbarmachung des Bodens; Darum handeln wir von Grund und Boden zu erst.

§. 4. seqq. Erklärung was zu einer fruchtbaren Erde gehöre: Der gantze Erdboden ist durchgängig eine steinerne Kugel, um diese Kugel findet sich auserhalb des Wassers um und um eine halbe 1. 2. 3. 10. 20. biß 50. Ellen Erde. Diese Erde, je näher sie dem Stein-Felsen der Erd-

Kuge

Kugel liegt, je mit destomehr mineralischen und steinigten Feuchtigkeiten ist sie vermischet, je mehr sie aber gegen die Lufft liegt, destomehr participiret sie von der Lufft. In dem Centro der Erde soll nach einiger Natur-Kündiger Meinung ein purer Magnet seyn.

Theor. Spiritus acidi, salia volatilia sicca, spiritus urinosi, salia alcalica fixa und allerhand olea empyrevmatica sind das wesentliche Nutriment aller Vegetabilien und folglich auch der warhaffte Dünger derselben.

Demonstr. Denn alle Vegetabilia halten in sich einen Spiritum acidum, welcher in einigen ohne, in denen andern durch die Fermentation (Gährung) aufgelöset wird; einen Spiritum ardentem, welcher durch die Fermentation hervorbricht; einen Spiritum urinosum, der sich durch die Fäulung, welches der höchste Grad der Fermentation ist, zeiget und secerniret ein oleum empyrevmaticum, welches erscheinet, wenn man sie trocken destilliret; ein Phlegma, ein sal fixum alcalicum, welches aus ihrer Asche oder Capite mortuo kan ausgezogen werden, und eine Erde, oder denjenigen Theil des Capitis mortui, welcher weder verbrannt, noch geschmoltzen, noch im Wasser solviret werden kan.

(**Erfahr.**) Den Spiritum acidum bekommen die vegetabilia unmittelbar in guter Menge aus ihrem Boden. Denn aus dem Leime kan ein Spiritus acidus destilliret werden, und aller fruchtbarer Boden ist plus minus, leimicht, weshalber auch die sauren Früchte, z. E. die Aepfel,

auf

auf leimichten Boden besser arten, als die süssern. Der Spiritus ardens ist ein mit Feuer-Particuln angefülletes Phlegma, weshalber er auch durchs Feuer angezündet werden kan. Das hierzu gehörige Phlegma bringt grösten Theils der Regen herzu; die mancherley Arten derer Theilgen woraus die Lufft bestehet (derer Lufft-Corpusculorum) sind das Mittel der Vereinigung; Die Feuer-Particuln aber kommen aus der Sonne. Der Spiritus urinosus, das sal volatile, das sal fixum, und das oleum empyrevmaticum können sich wohl auch in der Erde generiren, weil auch Planten wachsen ohne Düngung: Weil aber diese Dinge in denen mancherley Arten derer Planten wenigstens Gradu unterschieden sind, es aber nur par hazard sich zuträgt, daß in einem gantzen Stück Landes nur solche Corpuscula von einerley Art sind, wie sie z. E. zum Getreyde gehören, und also in so grosser Menge existiren, ingleichen weil durch die viele bißherige Arbeit der Saame gleichsam verzärtelt worden, und viele Gewächse ihre Natur dadurch verändert haben; so ist ordentlicher Weise auf allen Feldern ein Mangel an solchen Corpusculis, welche nicht unmittelbar aus der Sonne, oder aus dem Regen-Wasser, oder unmittelbar aus der Erde kommen: Nun kommen der Spiritus acidus, urinosus, das sal fixum und das oleum empyrevmaticum aus keinen von diesen dreyen unmittelbar; Darum müssen sie sich entweder in dem Boden zeugen, oder von aussen herzu gebracht werden. Sich in dem Boden zu erzeugen haben sie zu wenig Zeit; dar-

um müssen sie von aussen hinzu gebracht werden.

§. 5. *Conf.* Es sind alle Cörper, welche in einer faulen Gährung stehen, ein Dünger. Denn aller Putrefaction (Fäulniß) ist es wesentlich, daß ein Spiritus urinosus, ein Sal volatile, und ein Oleum empyrevmaticum dadurch erzeuget wird. (Erfahr.)

Ergo: Ist das Saltz ein Dünger. Denn es hält in sich einen Spiritum acidum, und ein Sal fixum.

E. Ist die Asche ein Dünger. Denn sie ist die mildeste und reineste Erde, welche einen Theil des Nutriments ausmachet, hält auch in sich ein alcalisches Saltz. Nur aber ist dieses letztere zu hefftig, und dessen zu viel, weshalber man mit der Asche nicht zu offt angestochen kommen darff, weil die übrigen zum Nutriment gehörigen, und im Felde befindlichen Ingredientien sich damit vereinigen, also zum Wachsthum forciret werden, mithin das Feld binnen drey bis vier mahlen allzu sehr entkräfftet wird, also, daß es endlich gar wenig tragen kan.

E. Ist der Ruß ein Dünger. Denn er bestehet aus einem häuffigen Sale volatili, und Oleo empyrevmatico.

E. Ist der Schlamm aus Teichen ein Dünger. Denn das darüber gestandene Wasser ist gefaulet. Durch die Fäulung haben sich allerhand Würmer gezeuget. Dieser ihre Excrementa und endlich sie selbst sind wiederum gefaulet, wor-

woraus ein Spiritus urinosus, und Oleum empyrevmaticum entstanden ist.

E. Dürffen nicht alle Felder mit einerley Dünger gedünget werden. Denn welchen es vornehmlich an Spiritu acido fehlet, dieselben verbessert man am füglichsten mit Leim, Salpeter u. d. g.

E. Ist der Mist von Thieren fast der allgemeinste Dünger. Denn es sind darinnen alle vier Stücke des Düngers, absonderlich aber das Oleum empyrevmaticum, und der Spiritus urinosus, anzutreffen.

E. Wenn man mit frischen Vegetabilibus selbst dünget, z. E. mit Schoten, Strohe u. d. g. so giebt man dem Boden nicht allein die vier gewöhnlichen Arten des Düngers, sondern auch noch das fünffte Stück des vegetabilischen Nutriments, nemlich einen Spiritum ardentem, welcher in dem frischen Vegetabili noch enthalten ist, und in der Erde bey der Fäulung sich allererst aufschliesset.

E. Giebt der nicht allzu alte vegetabilische Dünger dem Boden mehr Spiritum ardentem, der animalische aber giebt ihm mehr Spiritum urinosum. Denn in Vegetabilibus ist mehr ardens, in denen animalischen Cörpern aber mehr Urinosus Spiritus enthalten. (*Per. exp. chym.*) Darum scheinet der vegetabilische Dünger den Boden mehr zu erwärmen, als der animalische.

E. Wenn eine Art von diesen Corpusculis zu viel in einem Boden ist, z. E. wenn zu viel Spiritus acidus oder zu viel Urinosus vorhanden, so

schadet es denen Gewächsen eben so wohl, als wenn deren zu wenig ist. Denn wenn eine Art von Corpusculis zu viel ist, so ist der andern Art zu wenig, weil, wenn z. E. nechst um die Wurtzel herum allzu viel Corpuscula salina fixa liegen, nothwendig desto weniger vom Spiritu urinoso daselbst befindlich seyn muß, indem jene diesen den Platz wegnehmen. Folglich kan man auch zu viel düngen. Dahero, wenn eines Nutriments zu viel im Boden ist, so muß man es entweder zu zerstreuen, oder ihm zu contre-carriren suchen.

E. Es liefern also die Thiere denen Feldern einen guten Theil derer verdaueten Früchte in ihren Excrementis wieder, nur daß sie die Früchte vergeringert, und den meisten Spiritum ardentem davon behalten haben.

E. Die vegetabilischen Säffte sind mehrentheils edler, als die animalischen. Denn die vegetabilischen imprægnirt die Sonne mit einem Spiritu ardente, welcher auch eine geraume Zeit mit denen andern Corpusculis in einer Vereinigung bleibet, und sie vor der Fäulung verwahret. Die Thiere exsolviren zwar in der Fermentation einen Spiritum ardentem aus ihren Speisen, allein es bleibt dessen wenig in denen Humoribus, der meiste Theil gehet in die Nerven, und wird zur Bewegung und Empfindung verwendet, da er hingegen in Vegetabilibus bey denen Säfften bleibt, weil sie keine Empfindung und keine Bewegung haben. Darum putresciren die animalischen Säffte viel eher, als die vegetabilischen.

Ergo:

Ergo: Je schlechter der Boden ist, desto mehr ist er mit dem Dünger ungleicher Natur, (heterogen) darum schadet man dem schlechten Boden mit überflüßigen Dünger eher, als dem fetten Boden.

§. 6. **Erfahr.** Alle fruchtbare, d. i. von Natur schon in etwas gedüngte Erde ist gilblicht und schwärtzlicht. Die schwartze Erde ist insgemein gut, nur muß man untersuchen, ob die Schwärtze von sumpfigten sauren Wassern herrühre, welche hier und dar zuflieſſen, als in welchem obiges Kennzeichen fehl schlägt.

Das andere Kennzeichen einer guten Erde ist nebst der duncklen Farbe dieses, daß sie eine Fettigkeit zeiget, indem sie mehr klebricht ist, als andere unfruchtbare Erde, welches sich insonderheit bey nassen Wetter auf denen Feldern zeiget.

Das dritte Kennzeichen ist dieses: daß fruchtbare Erde bey nassen Wetter, oder sogleich, wenn es geregnet hat, einen Geruch von sich giebt. Dieser Geruch aber ist eben nicht allzu hefftig; darum erfordert er eine gesunde Nase, und überdiß, weil ihn die Land-Leute immer gewohnt sind, und die Nase davon voll haben, so empfinden sie den Geruch nicht so starck, als die, welche nur zuweilen an die freye Lufft kommen. Auf denen Gottes-Aeckern spüret man dergleichen Erd-Geruch noch sinnlicher, als an andern Orten, und es befinden sich auch insgemein die Bäume wohl darauf.

Gleich wie der schwartze Boden ordentlicher Weise der beste, nach diesem der graue, dann

der leimichte und thonigte folget, also ist der roth-sandigte und roth-steinigte schlechter, als aller anderer sandigter Boden, weil diese Röthe eine würckliche Materiam metallicam und corrosivam anzeiget. Der Sand aber ist nicht ohne Unterschied zu verachten. Denn weil er aus unzehlig kleinen Steingen bestehet, die die Hitze derer Sonnen-Strahlen zu recipiren und zu hegen geschickter sind, als die Erde, als welches auch von grossen Steinen eintrifft, so kan es nicht schaden, wenn in kalten, oder allzu leimichten, oder thonigten Boden Sand hinzu geschüttet wird. Weil über diß der leimichte und thonigte Boden durch die Sand-Körnlein ie und ie separiret wird, daß er gleichsam mehr Poros bekomme, da alsdenn die Früchte desto mehr Zufluß derer Erd-Säffte haben können. Den sandigten Boden aber verbessert man durch Hinzuschüttung des Leimes.

Wenn das Feld von mineralischen Wassern immer wieder überschwemmet wird, so ist eine verderbliche Causa fixa verhanden, wider welche man nur Curam palliativam brauchen muß, und es läßt sich dergleichen Feld niemahls von Grund aus verbessern. Die übrigen Arten aber des schlechten, z. E. des roth-kiesigten Bodens, welche sonst grossen Theils unverbesserlich seyn, beführet man durch viele Mühe und Zeit mit gantz anderer Erde, Gassen-Koth, Schlamm und Dünger.

Die verfaulte Stock-Erde, wo nemlich die Stöcke von Bäumen verfaulet sind, wenn sie mit etwas Sande und ein wenig anderer Erde vermischet wird, dienet auch so gar vor andern Arten denen zarten Blumen-Gewächsen, z. E. in die Blumen-Stöcke; Die Brand-Erde aber, und wo Feuers-Brunst gewesen ist, ist denen etwas härtern Gewächsen zuträglich.

§. 7. **Anmerck.** Der verderbliche Zusatz der Erde wird insgemein wenigstens zum Theil solviret und heraus gebracht, vermittelst der Wärme, des Regen-Wassers, und der Lufft. Das Regen-Wasser erweicht die Erde, daß sich die Wärme und die Lufft per æquationem æthere-am insinuiren kan; Darum wird die Erde durch fleißiges Umarbeiten verbessert, weil alsdenn nicht nur die Erde von oben her, sondern auch die Theilgen, so vorhero unten lagen, diesen drey Dingen desto mehr exponirt sind. Es folgt aber hieraus keinesweges, daß aller unächter Zusatz durch bloßes Umarbeiten heraus gebracht werden könte, ob schon das Umarbeiten cæteris paribus unumgänglich nöthig ist. Daher kömmt es, daß der Boden, den man ordentlich umzuarbeiten pflegt, so tieff, nemlich der Pflug-Schaar auf dem Felde einschneidet, oder der Spathen im Garten eingesetzet wird, nur allein tüchtig ist, etwas hervor zu bringen, und daß, wenn ein Unerfahrner zu tieff arbeitet, und den wilden Boden aufrühret, ein dergleichen Feld unter etlichen Jahren nicht wieder völlig zurecht gebracht werden kan.

Conſ. Aus dieſen allen iſt abzunehmen, wie es ſich gar ſelten zutrage, daß der Boden unverbeſſerlich ſeyn ſolte. Zeit und Mühe richtet vieles aus, und es ſind diejenigen Hauß-Wirthe nicht würdig, eines Fuſſes breit Landes zu beſitzen, die ſich über nichts, als über die Unfruchtbarkeit des Bodens beklagen, und dieſem Ubel nicht abzuhelffen ſuchen, und ſolte die Verbeſſerung auch allenfalls durch Herzuführung fremder Erde geſchehen, wenn anders die Unfruchtbarkeit nicht etwa vornehmlich von der Lufft herrühret, welches aber, wo nicht gar nicht, doch ſelten anzutreffen.

Cap. II.

Von denen Pflantzen überhaupt, und Garten-Früchten insonderheit.

§. 8. *Def. nom.*

UNter dem Wort: Pflantze, wird von denen Gelehrten alles verstanden, was als ein Vegetabile aus dem Wasser, aus denen Steinen, aus der Erde u. s. f. wächset, weshalber so wohl die grossen als kleinen Bäume, Sträucher, alles Getreyde, Wurtzelwerck, alle Küchen- und medicinische Kräuter mit dem Wort: Pflantze, belegt werden.

§. 9. *Def. real.* **Eine Pflantze ist ein** *Corpus organicum*, **(d. i. ein Cörper, dessen Theile nach gewissen Absichten zusammen gesetzet sind) welches nach gewissen Absichten aufwächset, und also in dem Verstande ein Leben hat, doch aber keiner thierischen Empfindung und keiner** *local***en Bewegung fähig ist.**

§. 10. *Demonstr.* Eine Pflantze ist nicht ein Corpus mechanicum, sondern gedachter maßen physico-mechanico-spirituale. An dem physicalischen und mechanischen Wesen zweiffelt niemand, darum muß erwiesen werden, daß in allen Plantis ein Leben und eine Seele zu finden sey. Daß eine Seele darinnen ist, wird erwiesen aus der Structur, welche mit Vorsatz gemacht ist; Mit Vorsatz aber kan nichts agiren, es sey denn ein Geist. Daß alle Pflantzen à dessein gemacht sind, erhellet aus denen Valvuln derer Arterien,

worinnen die Säffte circuliren, z. E. in die Höhe steigen, aus denen Capsuln, darinnen der Saame wohl verwahret ist, aus der Schaale, zu Bewahrung der Frucht, aus dem Saamen selbst, und aus hundert dergleichen Umständen. A posteriori aber ist es aus nachstehenden Experiment deutlich, daß in der Pflantze ein Geist wohnen müsse: Wenn man einen langen nicht allzu starcken Stab neben eine Pflantze, welche die Natur hat, in einen langen Stengel zu wachsen, ohngefehr eine viertel oder auch eine halbe Elle weit davon in die Erde stecket, so schlinget sich dieser Stengel, wenn er etliche Tage oder Wochen gewachsen ist, um diesen Stock herum, der Stock sey auf einer Seite eingestecket auf welcher er wolle, und wenn man nach dem Umschlingen diesen Stock wiederum heraus ziehet, und auf die andere Seite des Gewächses stecket, so läufft dieses Gewächse nach und nach auf der Erde hin nach dem Stock zu, umschlinget ihn abermahls, und wächset an dem Stocke in die Höhe, welches man z. E. mit denen Zucker-Schoten und mannigfaltigen Plantis versuchen kan. Nun ist keine andere mögliche Ursache verhanden, warum die Pflantze sich allezeit nach dem Stock zukehre, es kan auch keine andere Ursache ausgesonnen werden, als diese, daß die Pflantze die Gegenwart des Stockes empfinde; Empfindung aber ist eine Eigenschafft eines Geistes. Nechst diesem ist gar deutlich, warum die Pflantze nach dem Stocke sich wende: damit sie nemlich an selbigen sich anhalten, und desto beqvemer in die Höhe wachsen könne.

könne. Dieser Nisus ist der Pflantze angeschaffen; GOtt und Natur aber thun nichts vergeblich. Darum ist der Nisus, sich anzuhalten und anzuschlingen, ein Mittel; Besser in die Höhe wachsen zu können aber dessen Absicht. Mittel und Absichten aber sind Eigenschafften eines auch unvernünfftigen Geistes. Denn wenn ein Geist keine innerliche Empfindung auch keine Recordation hat, d. i. wenn er sich seiner Thaten nicht bewust ist, so ist er zwar nicht vernünfftig, er kan aber dennoch alle andere Eigenschafften eines Geistes, z. E. Sensionem externam haben, und nach Absichten agiren, welches man an denen unvernünfftigen Thieren demonstrative abnehmen kan. Wenn z. E. ein Hund frisset, so agirt er ihn unwissend nach der Absicht des guten Geschmacks, dieser aber ist ein Mittel, den Cörper zu erhalten. Die Seele des Hundes würde in utero keinen Hund, sondern einen ungestalten Klumpen verfertigen, wenn sie nicht nach Absichten agirete.

§. 11. Hingegen wenn nach einiger Mathematicorum Meinung dafür gehalten wird, es sey in einem jeden Saamen-Körnlein die gantze Pflantze nur in unendlicher kleiner Figur enthalten und delineiret, und wenn das Körnlein zu wachsen anfienge, würden diese kleine Theilgen nur ausgedehnet und mit Säfften angefüllet, so würde folgen, daß in denen ersten Saamen-Körnern bey Erschaffung der Welt alle und jede Pflantzen, oder aller Saame, den dieses Körngen biß hierher vorgebracht hat, und noch vorbrin-

bringen wird, so lange die Welt stehet, damahls zugleich müsse enthalten gewesen seyn; nicht weniger würde folgen, daß das heurige Korn u. d. g. viel schwerer wägete, als dasjenige, so binnen etlichen Jahren aus ihm wachsen würde. Denn diese erdichtete Delineation (Abriß) möchte gleich noch so subtil und klein seyn, so würde sich doch der Effect in Ansehung der Größe und Schwere wenigstens binnen hundert oder etlichen hundert Jahren zeigen. Nun aber hat z. E. ein Gersten-Korn vor hundert Jahren so schwer gewogen, als es jetzo wiegt, sonst würden die Apothecker sehr schlechtes Gewichte haben. Ferner, wenn in jedem Saamen-Korn die gantze Pflantze enthalten seyn soll, wie geht es denn zu, wenn man ein Blatt, oder Ast abschneidet, selbiges verpflantzet, da denn gar offt aus diesem Blatt eine anderweite vollständige Pflantze, so abermahls Saamen trägt, hervorwächst? Solchergestalt müßten überdiß in jedem Aestlein und Zweiglein viel hundert tausend Saamen-Körner sich befinden, jedes Körngen davon müste abermahls viel tausend Körner u. s. f. in sich halten. Sollen aber vielleicht statt der abgegangenen Pflantze, die übrigen in dem Saamen-Körngen enthaltene Pflantzen einen Zugang aus der Erde bekommen, und soll vielleicht dadurch ihre Schwere wieder ersetzet werden, so folgt, daß so offt man von einem Gewächse neuen Saamen bekömmt, jedesmahl dieser Saame, wegen des Zusatzes aus der Erde, eine andere Natur annehme; Folglich würde binnen hundert Jahren das Korn nicht mehr Korn, sondern Aepfel,

Bir-

Birnen u. d. g. seyn. Denn wenn die Natur des Saamen-Körngens jedesmahl etwas verlöhre, so offt es neuen Saamen trüge, so würde endlich von dieser seiner Natur gar nichts mehr übrig bleiben. Wie gehet es zu, wenn ein Saamen-Korn verkehrt in die Erde gelegt wird, und dennoch über sich wächset? Wenn die Pflantze nur ausgedehnet wird, wenn sie zu keimen anfänget, und wenn sie wächset, so kan sie nicht über sich, sondern sie muß unter sich wachsen, daferne das Saamen-Korn verkehrt liegt. Wenn im Saamen kein Geist ist, wer macht ihn denn so klug, daß er über sich wächset, zumahl da er einen Motum gravitatis hat? Es würden sich mannigfaltige Deductiones ad absurdum finden lassen, wenn nicht ohnediß schon die meisten Gelehrten von diesem Mechanismo nichts hielten.

§. 12. Vielmehr ist es demonstrativ, daß keine Pflantze ohne einen Geist seyn könne. Wenn die Pflantze völlig im Saamen-Korn liegt, so muß auch das gantze Gewächse, und die völlige Frucht darinnen enthalten seyn. Nun wollen wir setzen dieser oder jener Ast wäre, seiner Größe nach, der zehende oder auch der tausende Theil des gantzen Baumes; folglich muß dieser Ast en miniatur im Saamen eben sowohl der zehende oder tausende Theil des Saamen-Korns seyn. Folglich, wenn der im Saamen-Korn delineirte Ast um zehn- oder resp. tausend mahl vergrössert würde, so würde er præcise so groß seyn, als sein Saamen-Körngen, darinnen er sich befindet. Nun wollen wir ihn um tausend mahl vergrös-

sern,

sern, nemlich wir wollen das Saamen-Korn zerschneiden, und ihn durch ein Vergrösserungs-Glaß, das tausend mahl vergrössert, ansehen und da muß er so groß zu seyn scheinen, als vorhero das Saamen-Körnlein, folglich muß er wenigstens sichtbar werden; Allein da findet man nicht eine Spur, nicht eine Aehnlichkeit, oder das geringste Stück von einem Aste. Aber vielleicht ist der delineirte Ast biß dato noch so klein, daß man ihn auch mit dem Vergrösserungs-Glase nicht erreichen kan, Antwort: Wir wollen uns eines Glases bedienen, das funffzig tausend mahl vergrössert, als dergleichen der bekannte Leewenhœc im Vorrath gehabt, wie ich denn selbst etliche besitze die achtzehn biß zwantzig tausend mahl vergrössern; aber auch allhier kömmt kein Analogon von der gerühmten Delineation zum Vorschein. Folglich ist dieser Mechanismus ein Gedichte. Es ist dieses Gedichte noch nicht so gut, als wenn man sagte; Es giebt Machinen, die nach Menschen-Gestalt verfertiget sind, zu gewisser Zeit ungeheissen etwas hin, oder her tragen, und sich also bewegen, welche Bewegung dem Besitzer der Machine zur Beqvemlichkeit gereicht; Nun leistet auch das Gesinde dergleichen Dienste, Ergo sind die Knechte und Mägde Machinen; Ergo: Gefehlt. Wenn sie Machinen seyn, was für eine Feder treibt denn das Gehör in dieser Machine? wie schwehr ist denn das Gewichte, das diese Knechte so klug macht ad finem zu agiren? was vor eine Krafft hebt denn eine so grosse Last, wenn man auffstehet? Es ist uns nicht unbekannt,

kannt, daß zwar mechanische Principia und Ursachen bey allen Cörpern vergesellschafftet sind, aber sie können diese Erstaunens-würdigen Würckungen allein und vor sich nicht vorbringen. Was ist denn also vor eine Fabel in dem umgekehrten Saamen-Korn, welches über sich wächset, oder in des Agricolæ seinem Baume, der mit denen Aesten in die Erde gelegt, mit der Wurtzel aber über sich gekehret worden, und dennoch an denen Aesten Wurtzeln, und an denen in die Höhe gerichteten Wurtzeln Aeste und Blätter bekommen hat? Wenn in dem Saamen-Korn die Delineation des gantzen Gewächses enthalten ist, so muß diese Delineation der Plantæ entweder ohngefehr, oder mit Vorsatz, d. i. von einem geistigen Wesen hinein gebracht worden seyn; *tertium non datur.* Von ohngefehr geht es nicht an. Denn ordentlicher Weise gehet aller Saamen auf, da hingegen die gerühmte Delineation von ohngefehr nicht allemahl, sondern unter zehen tausend mahl, etwa ein mahl sich finden, mithin der Saame unter zehen tausend mahlen nicht ein mahl aufgehen würde. Es würde eben so abgeschmackt heraus kommen, wenn ich einen mit Buchdrucker-Buchstaben angefülleten Kasten in die Hand nähme, aus diesen die Buchstaben eintzeln verzettelte und hernach wahrnähme, ob ohngefehr Lateinische Verse gefallen wären, die ich auf der Erde so gleich lesen und verstehen könte. So offt ich aber dieses thäte, so offt müßten von ohngefehr eben die vorigen Verse wiederum fallen. Ist aber die Delineation mit Vorsatz und

nach

nach Absicht gemacht, so findet der lächerliche Mechanismus nicht statt.

§. 13. *Div.* Nach vorangesetzter Erklärung (Definition) dienet es zu einer Ordnung derer Gedancken so wohl, als der gantzen vegetabilischen Physic, alle Pflantzen in gewisse Genera summa und proxime subalterna einzutheilen. Niemand hat, unserm wenigen Erachten nach, dergleichen Eintheilungen derer Pflantzen glücklicher ins Werck gerichtet, als Augustus Qvirinus Rivinus, dessen Lehr-Art die ordentlichste und leichteste ist.

Der Grund derer Haupt-Eintheilungen ist, daß man die Pflantzen vornemlich nach der Blume, so dann nach dem Saamen, oder der Frucht unterscheide, und endlich die übrigen Beschaffenheiten derer Blätter, des Stengels, der Wurtzel u. s. f. zu Differentiis specialissimis mache.

Alle Pflantzen haben entweder eine Blume oder nicht. Die beblumte Pflantze hat entweder eine vollkommene, oder eine unvollkommene Blume.

Eine vollkommene Blume ist, welche deutlich unterschiedene Blätter hat, und das Perianthium, oder ein Behältniß, worinnen die Blätter stehen, und von welchem sie unten umgeben werden, so gleich deutlich von sich zeiget; da hingegen an der unvollkommenen Blume dieses alles nicht deutlich zu finden, indem nur eine undeutliche Aehnlichkeit vorhanden ist; also daß sie auch der gemeine Mann keine Blume nennet, als wohin das Getreyde, das Melden-Kraut s. Atriplex, Klee u. d. g. gehöret.

Pflan-

Pflantzen ohne Blumen sind z. E. die Erd- und Baum-Schwämme, unfruchtbares Mooß, die Corallen-Gewächse im Meer u. d. g.

§. 14. *Div.* Die, so eine unvollkommene Blume hervorbringen, werden in Ansehung der Blume weiter nicht eingetheilet.

Planten mit einer vollkommenen Blumen tragen entweder eine *regulaire*, s. ordentliche, oder eine *irregulaire*, s. unförmliche. Jene ist: deren Theile in einer *Eurithmie* (Wohlgereimheit) *mathematice* gegen einander stehen; diese: wo solches nicht ist.

Die *irregulaire* Blume ist entweder flos monopetalos, s. einblätterícht, d. i. sie ist nicht biß ans *Centrum* ihres Grundes, woraus sie gewachsen, in zwey oder mehr Blätter zertheilet, ob sie schon oben einigen Einschnitt haben kan. Das Kennzeichen dieser Blumen-Art ist, daß, wenn sie exarescirет und völlig abfället, sie sich nicht in Blätter zertheilet. Oder die irregulaire ist dipetalos, zweyblätterícht, oder tripetalos, dreyblätterícht, tetrapetalos, vierblätterícht, pentapetalos, fünffblätterícht, oder hexapetalos, sechsblätterícht. Weshalber alle Pflantzen so eine irregulaire jedoch vollkommene Blume haben, zu einer von diesen sechs Arten gehören.

Die, welche eine regulaire vollkommene Blume haben, deren Blume ist entweder einfach, oder zusammen gesetzt. Die vollkommene-regulaire-einfache ist wiederum entweder monopetalos, dipetalos, tripetalos, tetrapetalos, pentapetalos,

hexapetalos und polypetalos s. welche mehr als sechs Blätter hat.

Die vollkommene regulaire zusammengesetzte aber entscheidet sich von der einfachen darinnen, daß sie aus vielen unterschiedenen Blümlein bestehet, welche aus einem gemeinschafftlichen Perianthio heraus wachsen, und sehr genau, auch dichte, mit einander verbunden sind.

Dieser zusammengesetzten Blumen sind dreyerley Arten. Entweder die Blume ist zusammen gesetzet, und bestehet aus vielen regulairen Blümgen, oder aus vielen irregulairen, oder aus beyden zugleich. Und so hätten wir aus dem Rivino die Genera summa genannt.

§. 15. *Schol.* Um aber jedes dieser Generum weiter in inferiora einzutheilen, z. E. eine jede Art auch ihrer Würckung und Nutzen nach kennen zu lernen, ist es *anfänglich* am füglichsten, die Differentias vom Saamen und denen Früchten herzunehmen, als wodurch wir endlich denenjenigen Arten derer Pflantzen, deren Individua einerley Wesen und Kräffte haben, immer näher kommen.

Eben dieses, daß man die Pflantzen kenne, worzu sie denn etwa zu gebrauchen seyn, ist der Haupt-Zweck aller Eintheilungen. Ob nun wohl z. E. zwey Planten, die flore und fructu überein kommen, nicht derohalben in allen ihren Kräfften nothwendig überein kommen müssen, so ist doch aus der Erfahrung bekant, daß diejenigen Planten, welche in denen vornehmsten und meisten äuserlichen Stücken überein kommen,

auch in dem Genere ihrer innerlichen Beschaffenheit und Würckung einstimmig seyn. Also sind z. E. die Plantæ siliquosæ einstimmig, 1.) flore, 2.) semine s. fructu. Denn die Schoten-Erbsen sind z. E. denen Wicken, was die organischen Theile betrifft, gleichförmig. Wenn einer, der Zeit seines Lebens kein Korn und Gerste gesehen hätte, solche zum ersten mahle zu sehen bekäme, und gleichwohl wüste, daß man die übrigen so gestalten Plantas Getreyde nennete, so würde er nicht verstoßen, wenn er Korn und Gerste zum Getreyde rechnete, und ihnen die Würckung zuschriebe, daß sich die Menschen damit sättigen können, weil sie mit dem übrigen Getreyde flore und fructu überein kommen. Es finden sich fast von allen Pflantzen nicht einerley, sondern vielerley unterschiedene Arten; Wer nun die meisten davon kennet, und eine dergleichen ihm unbekante Sorte zu sehen bekömmt, der schließt nicht unrecht, wenn er diese Sorte zu denenjenigen Pflantzen rechnet, mit denen sie in Ansehung ihrer vornehmsten Eigenschafften überein kömmt. Darum muß ein in dieser Wissenschafft Erfahrner durch diese und etwa nachfolgende Methode alle Kräuter in der Welt, so man ihm auch zum ersten mahle vorzeigt, ihrer Würckung nach so ziemlich kennen.

§. 16. *Schol.* Die Flores pleni (vollen Blumen) dürffen mit denen Floribus polypetalis (vielblätterichten) nicht vermenget werden. Eine vielblätterichte Blume ist, welche in einer Reyhe mehr als sechs Blätter neben einander hat; Eine

volle Blume aber stellet die Blätter entweder in einer mehr als einfachen Reyhe, oder in einer Unordnung dar. Das andere Kennzeichen derer vollen Blumen zeigt sich an dem Perianthio, als woran eben so wenig Einschnitte sich befinden, als wenn die Blume nicht voll, sondern einfach wäre; Hingegen haben die mehr als sechs-blätterichten Blumen an ihren Perianthiis mehr Einschnitte, als die vollen. Also, weil man an allen Rosen fünff Einschnitte, so wohl als an denen Nelcken, findet, so erscheinet, daß sie nicht vielblätterichte, sondern, allenfalls, nur volle Blumen sind, die Anzahl derer Blätter sey so groß als sie wolle.

§. 17. *Schol.* Wir haben oben gesagt, daß die einblätterichten Blumen am füglichsten zu erkennen wären, wenn sie abfallen. Weil aber nicht alle Blumen abfallen, so ist in Ansehung dieser wahrzunehmen, ob die Frucht in der Blume ihren Schooß eingeschlossen werde, oder ob die Blume oben auf der Frucht wachse; Vors andere, ob die Blätter der Blume in ihrem Grunde fest zusammen hangen, oder nicht? Alle die Blumen, welche oben auf der Frucht wachsen, und deren Blätter in einem Mittel-Punct ihres unzertheilten Grundes zusammen hangen, sind Monopetali, ob sie gleich nicht in dieser Gestalt abfallen; Welche Blumen aber die Frucht in ihrem Schooße hegen, und an dem Grunde ihrer Blätter schlaff zusammen hangen, sind, nach Anzahl derer Blätter, pro tetrapetalis, pentapetalis u. s. f. zu achten, ohngeachtet solche nicht abfallen.

§. 18.

§ 18. *Div.* Das Wachsthum derer Pflantzen geschicht entweder durch die Natur allein, oder durch die Natur und Kunst zugleich.

Div. Geschicht es durch die Natur allein, so wächset eine Pflantze entweder ex causa æquivoca, oder univoca. Ex causa æquivoca wächst sie, ohne von einer Pflantze ihres gleichen und ihres Geschlechts erzeugt zu werden, vermuthlich durch eine vorhergegangene Gährung und Fäulung, wie z. E. die Baum- und Erd-Schwämme: Entspringet sie ex causa univoca, so wächset sie entweder aus dem Saamen, oder sie schlägt von der Wurtzel aus, wie z. E. das lebendige Holtz.

Div. Befördert man das Wachsthum derer Pflantzen durch die Kunst, so ist die Absicht der Kunst gerichtet entweder auf die Zeit der Pflantze, oder auf die Pflantze selbst.

Gehet die Absicht auf die Pflantze selbst, so ist der Zweck, entweder sie fort zu pflantzen und fort zu zeugen, oder zu erziehen.

§. 19. *Div.* Die künstliche Fortpflantzung bestehet entweder in cura remotiva, und darinnen, daß man der Natur durch Beyseiteräumung derer Hindernüsse nur zu Hülffe komme, z. E. daß man das Feld rühre, ege, waltze, die Früchte jäte, die Steine von dem Acker lese u. s. f. oder sie bestehet in cura positiva, und darinnen, daß man der Natur das Principium darreiche, woraus die Pflantze grösten Theils erzeuget werden soll. Dißfalls geben wir der Natur ein Principium, woraus sie entweder ohne unser Zuthun die Pflantze zu bilden gewohnet ist, nemlich den

Saamen, die Wurtzel, oder ein Blatt, oder einen Schößling, oder die Asche der gantzen Pflantze; Oder wir lösen einen Theil des Astes, und versencken diesen am Haupt-Stamme annoch fest hangenden Theil in die Erde; Oder man bedienet sich des Oculirens und Pfropffens, welche wiederum in etliche Arten eingetheilet werden.

§. 20. *Schol.* Einige Botanici wollen behaupten, es könten alle Pflantzen durch den Saamen fortgebracht werden, sie trügen auch alle Saamen; Andere sagen, daß etliche wenige gar keinen Saamen trügen. So viel ist gewiß, daß alles, was Saamen trägt, auch durch den Saamen fortgebracht werden kan. Ob nun schon alle Pflantzen, z. E. das Wurtzelwerck, ordentlicher Weise und insgemein Saamen tragen, so kommen doch viele zu einer nicht so grossen Vollkommenheit, wenn nichts dran gethan wird, als wenn man sie versetzet, ja der Saame vieler ausländischen Pflantzen kan hier zu Lande gar nicht, oder nicht tauglich, erzeugt werden. Und weil solcher gestalt bey dem Saamen sich verschiedene Exceptiones befinden, so ist man auf vielerley andere künstliche Arten des Fortpflantzens bedacht, z. E. wenn man eine Plantam perennem (wie es denn mit denen meisten angehet) an der Wurtzel zertheilet, oder deren Schößlinge einsetzet, oder deren Aeste einsencket, oder wenn man eine Wurtzel in viele Theile zerschneidet, jeden Theil ein wenig spaltet, den Spalt mit der vegetabilischen Mumie (wovon unten Nachricht folgt) bestreichet, oder verbindet, da denn eine völlige Planta

hervor wächset; Oder wenn man alle Aeste von einem Baume, so wohl als den Stamm selbst, abschneidet, dessen Wurtzel gleichfalls in viele Stücke zertheilet, in jedes Theil dieser Wurtzel einen Spalt machet, und einen proportionirlichen grossen Ast darein pfropffet, die Mumie drum schlägt, und jedes in die Erde setzet, da man denn aus einem Baume in kurtzer Zeit 30. 40. 50. und mehr Bäume machen kan.

§. 21. *Div.* Die Auferziehung gehet jederzeit auf einen gewissen Zweck. Dieser Zweck ist entweder die Erhaltung oder die Veränderung. Ists die Erhaltung, so geschicht es entweder durch Tilgung des Ungeziefers u. d. g. Ists die Veränderung, so gehet dieser Zweck entweder auf die gantze Pflantze, oder auf die Theile derselben. In jenem Fall betrifft dieser Zweck entweder die Statur, oder Figur, oder beydes.

Div. Gehet dieser Zweck auf die Theile der Pflantze, so concernirt er entweder die Frucht, (Saamen) oder die Blume, oder die Blätter, oder die Wurtzel. Concernirt er die Frucht, so ist die Absicht, entweder eine Frucht nur zu gewinnen, welche von sich selbst nicht zu hoffen ist, oder sie anders zu erzeugen, als sie sich selbst erzeugen würde. Dißfalls sind die gewöhnlichsten Absichten, entweder die Farbe, oder die Figur zu verändern, oder die Frucht zu verbessern. Verbessern will man sie entweder in qualitate, oder in quantitate. In quantitate, entweder continua, daß die Frucht nur grösser werde, oder discreta, daß derer Früchte mehr werden. Die

abgezielte Veränderung der Qualität gehet entweder auf œconomische Virtutes, z. E. auf den Geschmack, oder auf andere, welche mannigfaltig seyn können, doch vornehmlich auf medicinische Würckungen, gestalt man denn durch die Kunst auch Fructus medicamentosos hervorbringen kan. Auf eben diese Art sind auch mancherley Special-Absichten bey der Blume, der Wurtzel, bey denen Blättern u. d. g. Zu diesen Absichten allen sind die Gärtner-Künste und Hauß-Wirthschaffts-Verrichtungen mannigfaltige Mittel, deren jedes bald zu einer, bald zu etlichen Absichten dienlich, und welche Mittel sich fernerweit adæquat nicht eintheilen lassen, weil man täglich annoch mehrere erfindet und erfinden kan.

§. 22. *Div.* Zielet die Sorgfalt des Künstlers auf die Zeit, als wovon oben §. 18. Meldung geschehen, so ist es entweder die Zeit der Erzeugung s. Conception, Formation; oder es ist die Zeit der Erziehung. Ists die Zeit der Erzeugung, so will man z. E. ein Gewächse bekleibend machen zu einer Zeit, da es ordentlich nicht bekleibet; Ists die Zeit der Erziehung, so soll die Pflantze entweder zeitiger oder später zu ihrer Reiffe gebracht werden, welches beydes bey denen Garten-Gewächsen sich sehr offt zuträgt.

§. 23. *Schol.* Dieses ist der Grund-Riß zur völligen Gärtner-Kunst, so wohl zur übrigen des wilden und zahmen Holtzes und gemeinen Garten-Oeconomie, welche zur Zeit noch von keinem Authore wird vorgetragen seyn.

Eine grosse Hinderniß, die Pflantzen von einander unterscheiden zu können, ist die Synonimie und Homonimie ihrer Nahmen. Hierwider sind das eintzige Mittel deutliche auch adæquate Definitiones. Diese machen zu können wollen obige Rivinianische adæquate Eintheilungen und Subdivisiones nebst unsern folgenden Kennzeichen vonnöthen seyn. Denn es ist nicht unbekant, daß offt eine eintzige Pflantze mit 10. 20. 30. ja 50. Nahmen belegt sey, auch daß man im Gegentheil zuweilen 2. 3. 4. und mehr Pflantzen mit einem eintzigen Nahmen bemercke. Darum müssen die Eintheilungs-Glieder von einander wesentlich unterschieden seyn; Folglich ist die recipirte Eintheilung derer Pflantzen in Bäume, Sträucher und Kräuter nicht accurat. Denn es können gewisse Kräuter mit der Zeit zu Sträuchern, und gewisse Sträucher zu Bäumen werden, und es giebt von jeder Art aller Dinge grosse und kleine Individua, die doch im Wesen überein kommen. Die Grösse ist **in der Natur-Wissenschafft** ein bloßes Accidens, und macht keineswegs das Wesen derer Dinge aus, sonst müste man auch in der Medicin die Menschen eintheilen in lange und kurtze, groß- und klein-näsigte, groß- und klein-köpfigte.

§. 24. *Schol.* So macht auch die Zeit ihrer Dauer keine wesentliche Abtheilung aus. Die Pflantze, welche man Ricinum Americanum majorem nennet, ist sonst eine Planta perennis, wenn sie aber aus dem Saamen in unsern Gärten wächset, so ist sie nur annua.

Eben so wenig ist die Consistenz der Substanz ein Grund zu einer wesentlichen Eintheilung. Denn wenn z. E. Roßmarin, Majoran u. a. m. aus dem Saamen wachsen, so ist ihre Substanz weicher als außer dem, und so dauren sie auch nicht länger als ein Jahr; Durch andere Arten der Fortpflantzung können sie Plantæ perennes werden, und bekommen dißfalls eine härtere Substanz.

Ferner macht auch die Anzahl derer Stengel keinen wesentlichen Unterschied: Aus einem Baume, der einen Stamm hat, kan ein Strauch mit vielen Stengeln werden, wenn man ihn verwildern läßt, wie denn auch aus einem Strauche mit vielen Stengeln durch das Beschneiden ein Baum mit einen Stamme werden kan. Theophrast. Hist. Plant. L. I. c. 5.

Die Eintheilungen, deren sich viele bedienet haben, in Aepfel-Bäume, Nuß-Bäume, Beer- und Eichel-tragende Bäume, in herbas capitatas, corymbiferas, umbelliferas, verticillatas, coronarias, campanulatas &c. oder in Ansehung derer Blätter in nervifolias, rotundifolias und crassifolias &c. oder in Ansehung der Wurtzel, in bulbosas, tuberosas & fiberosas; oder in Ansehung des Wachsthums, in scandentes & nonscandentes &c. sind allerseits einer inextricablen Verwirrung unterworffen; Hingegen kommen die heutigen Botanici darinnen überein, daß das wesentliche Kennzeichen einer jeden Pflantze von ihrer Blume und von ihrer Frucht herzuleiten sey. Doch sind sie annoch darinnen nicht einig, daß

etliche vornehmlich auf den Saamen, andere vornehmlich auf die Blume sehen, unter welchen letztern Rivinus der Premier ist, welcher auch allhier nicht unrecht hat, weil gar viele, sonderlich ausländische Gewächse, gar keinen Saamen tragen, ingleichen weil, allem Ansehen nach, die Absicht der Natur vornehmlich auf die Blume gehet, und der Saame bloß als ein Mittel zur Fortpflantzung gehöret. Das Mittel aber ist niemahls so wichtig, als dessen Absicht.

§. 25. **Erfahrungen**: Damit man nun die Pflantzen nicht nur ihren Nahmen nach kenne, so wollen wir eine Probe machen, ob man nicht aus äuserlichen Umständen so ziemlich auf die Kräffte und Würckungen schliessen könne; es soll aber dieses ein mehrers nicht seyn, als dem geneigten Leser Gelegenheit zu geben, mehrere dergleichen Erfahrungen zusammen zu suchen.

1.) Alles was ein Aliment und nicht zugleich ein Medicament ist, hat einen angenehmen mit einer verdünnten Süßigkeit vermischten und nicht hefftigen Geschmack.

Einen nicht hefftigen Geschmack hat dasjenige, was einen gesunden Gaumen und Zunge, wenn es gleich öffters genossen wird, *cæteris paribus*, **einmahl so sehr** *afficiret*, **als das andere.**

Ein hefftiger Geschmack ist, dessen Hefftigkeit durch öfftern Genuß sich vermindert.

2.) Alles bittere in einer gewissen Quantität genommen wärmet.

3.) Alles

3.) Alles süsse, wenn es in dem Magen nicht verdirbet, wärmet gelinde.

4.) Alles bittere ziehet die Fibras gelinde zusammen. Galenus.

5.) In alles sauere gehet aus dem Cörper, mit welchem es vereiniget wird, ein Theil der Materia der Wärme über: auf diese Weise kühlet das sauere und constringiret.

6.) Alles sauere, wenn es nicht allzugelinde ist, effervesciret mit Laugen-Saltzen, mit Spiritibus urinosis, auch mit vielen terrestrischen Dingen, als mit Kreide, Ziegelstein, Krebs-Augen u. d. g. welche Dinge alle in Ansehung dieser Effervescenz mit dem sauren, Alcalica genennet werden. In dieser Effervescenz wird der alcalische Cörper mit dem sauren zugleich erwärmet:

Darum pflegen saure Dinge, wenn sie hefftig gnug sind und alcalische Theilgen antreffen, dergleichen im animalischen Cörper natürlicher Weise allezeit angetroffen werden, offtmahls eine hefftige Hitze zu erwecken.

7.) Alle sauren Dinge, wenn sie hefftig sauer sind, und in starcker Dosi genommen werden, sind corrosivisch.

Corrosivisch heist diejenige _Materie_, welche die _soliden_ Theilgen des Cörpers angreifft und sie von ihren Gantzen ablöset.

8.) Alles was einen sauren herben Geschmack hat, dergleichen man z. E. in unreiffen Obste, in unreiffen Weine findet, das kühlet und constringiret. Galenus.

Man

Man hat sich aber zu bescheiden, daß wenn es hefftig ist, auch effervesciren und corrodiren könne.

9.) Alles was einen aromatisch-herben Geschmack hat, macht Hitze.

Ein *aromat*isch**er Geschmack ist, welcher auf der Zunge zu brennen, oder nur zu wärmen scheinet, ohne daß es** *corrod*iret; Kan man aber deutlich empfinden, ob es corrodire, oder nicht, so sehe man auf dieses Kennzeichen, daß alle Gewürtze nebst dem brennenden Geschmack **auch einen hitzigen Geruch haben**, wenigstens wenn sie in ein klares Pulver zerrieben, und, hoc respectu, aufgeschlossen werden.

10.) Alle bittere vegetabilischen Früchte, bittere vegetabilische Gummata und Resinæ (Hartze) purgiren: dergleichen sind z. E. Aloë, scammonium, &c.

11.) Alle Cardui, oder Distel-Planten treiben Schweiß, oder Urin, oder beydes: doch sind nicht alle Arten davon sicher zu gebrauchen.

Ein *Carduus* **ist eine** *Planta capitata*, **deren Saame mit einer Wolle umgeben, und deren Blätter oder auch zugleich Haupt und Stengel mit Dornen versehen sind.**

Eine *Planta capitata* **ist eine Pflantze, deren Blume aus engen länglichten Blümlein, welche in einem Haupt-förmigen Grund zusammen lauffen, zusammen gesetzet ist.**

12.) Alle Fructus horrei, dergleichen Obst, Erbsen, Linsen, Hierse u. d. g. sind, machen Blähungen.

13.) Die allermeisten vegetabilischen Oehle und andere Fettigkeiten machen Hitze.

14.) Alle vegetabilischen Balsama wärmen, oder machen Hitze.

Vegetabilische Balsama sind *Resinæ*, (Hartze) welche einen *aromati*schen Geruch und Geschmack haben.

15.) Alle wärmende Fettigkeiten sind, wenn sie äuserlich gebraucht werden, Suppuratoria, d. i. sie digeriren die sich an einem Ort sammlenden und stagnirenden Humores, sie mögen nun ante stagnationem laudabiles gewesen seyn oder nicht, dergestalt, daß ein Eyter daraus wird, welches sie expandiren und zum Durchbruch geschickt machen.

16.) Alle hefftig bittere Kräuter, die uns nicht durch einen öfftern Gebrauch zur Gewohnheit worden, expurgiren etwas aus dem Cörper, es geschehe nun per pulmones, oder per glandulas faucium, oder per alvum, oder urinam, oder sudores & perspirationem insensibilem: und das was sie austreiben sey gleich laudabile, oder nicht.

17.) Alle Kräuter, welche einen Milch-farbigen Safft führen, haben etwas gifftiges. Die beste Farbe derer vegetabilischen Kräuter-Säffte ist die grüne. Cardan. de Subtilitat.

Welche Kräuter inwendig keinen grünen Safft haben, sind nicht sicher zu gebrauchen, doch ist allhier von Wurtzeln und Saamen die Rede nicht.

18.) Diejenigen Kräuter, welche einen hefftig widerwärtigen Geruch, ingleichen einen hefftigen fremden unerträglichen Geschmack haben, sind gifftig,

gifftig, z. E. Siliquastrum oder Heydnisch Wund-Kraut.

19.) Diejenigen Kräuter und Wurtzeln, welche unter die Medicamenta alexipharmaca gerechnet werden, haben mehrentheils einen aromatisch-scharffen Geschmack.

20.) Die Partes spermaticæ derer Thiere, als da sind die Gebeine, die Tunicæ, das Gehirne, die Testiculi, erweisen ihren Nutzen in Convulsionibus. Daher werden sie auch starck wider die schwere Noth gebraucht.

21.) Was gesaltzen schmeckt, das wärmet zwar den Magen, es schadet aber leichtlich der Lunge, und macht husten.

22.) Die Medici haben wahrgenommen, daß nach dem Gebrauch volatilischer animalischer Saltze, der Puls langsamer, als vorhero schlägt. Dergleichen Saltze sind Spiritus urinosi und Salia volatilia sicca, welche theils durch die vorhergehende Putrefaction, (wovon unten bey der Materie von Brandteweinen ein mehrers gehandelt werden soll) theils ohne dieselbe aus denen Theilen derer Thiere bereitet werden, z. E. Sal volatile C. C. Sp. CC. Sp. Formicarum, Sp. Lumbricor.

23.) Diese Saltze in geringer Quantität genommen, stillen die Blut-Flüsse. Stahl. de Mat. med. p. 373.

24.) Eben diese Saltze machen leicht husten und keichen. In Fiebern lassen sie öffters geschwollene Füsse, oder auch gar die Wassersucht, hinter sich.

§. 26.

§. 26. *Schol.* Weil es nicht so gefährlich ist den Gebrauch eines obwohl nützlichen doch unbekannten Krautes zu unterlassen, als aus Unwissenheit sich eines gifftigen Krautes zu bedienen, mithin mehr daran gelegen ist die letzteren als die erstern zu kennen, so wollen wir die bekantesten gifftigen Kräuter specificiren, und sind dieselben folgende:

1.) Helleborus niger & albus, s. weise und schwartze Nieß-Wurtzel 2.) Herba Nicotiana, aller Toback, ob schon dieser in einem sehr geringen Grad gifftig ist. 3.) Hyoscianus, Bilsam-Kraut. 4.) Radices asari, Hasel-Wurtzel. 5.) Radix cicutæ, Wüterich, ist ein besonders starcker Gifft. Doch will Galenus observiret haben, daß dieses Gewächse denen Störchen wohl bekäme, und Lucretius sagt denen Ziegen. Wenn jemanden dieses Gewächse in Wein eingegeben wird, so ist kein Mittel wider den Todt, wenn aber der Wein einige Stunden hernach allein getruncken wird, soll er diesen Gifft tödten. 6.) Radix chamæleonis, s. carduus sylvestris niger, das Kraut davon ist nur denen Hunden, Wölffen, Mäusen und Schweinen, die Wurtzel aber auch denen Menschen ein Gifft. 7.) Chelidonium majus, s. Schell-Kraut ist vor dem Menschen nicht sicher innerlich zu gebrauchen, ob man es schon äuserlich nutzet, gewissen Temperamenten aber des Rind-Viehes ist es sehr schädlich, wie wir unten beym Rind-Rieh erinnern wollen. 8.) Squilla, s. Scilla, Meer-Zwiebel, hat einen Gifft bey sich, und wenn es innerlich gebraucht wird,

muß

muß es α.) wohl præpariret und gekocht, β.) mit Honig vermischet, γ.) in sehr geringer Dosi gebraucht werden. 9.) Alle Arten von Wolffs-Milch. 10.) Alle Arten vom Ranunculo, s. Herba scelerata, s. batrahio, Hahnenfuß.

Ranunculus vero juxta Rivinum *est herba flore regulari pentapetalo continens semina plura nuda in unum congesta capitulum.* Wo man demnach ein Kraut antrifft, das diese Eigenschafften hat, kan man es vor eine Speciem des Hahnenfußes halten, es mag übrigens aussehen wie es will.

11.) Aconitum, Wolffs-Wurtzel, welches ein starcker Gifft ist. Es wird auch Napellus, oder Mosis Gifftheil genannt. 12.) Solanum, Nacht-Schatten, davon eine Art Jelänger-jelieber ist. Dessen Beere werden, nach Art derer meisten Giffte, zur Schmincke des Angesichts gebraucht. Wenn man jemanden von dessen Safft eine Drachmam eingiebt, so fängt er an auf eine lustige Art närrisch zu werden, zwey Drachma machen ihn rasend, viere bringen den Todt. Eine Species vom Solano ist Solanum manicum, welches auch in der geringsten Quantität schadet. 13.) Stramonium malum, Stech- oder Rauch-Apffel; dessen Blätter riechen dem Schwartz-Mohn-Saffte ähnlich. Diese Aepffel gekocht und gegessen, macht eine lächerliche Raserey. Die Blätter sind gleichfalls schädlich. 14.) Poma mortis, Todes-Aepffel, in der Landschafft Peru in West-Indien. Diese riechen und schmecken nicht unannehmlich. Wenn man die Pfeile mit

dem Safft dieser Aepffel bestreicht, so ist die Wunde unheilsam. Wer sich in den Schatten dieses Baums begiebt, laufft von Stund an im Gesicht und Händen auf. An diesem Gewächse sind alle Theile, auch die Wurtzel, gifftig. Der Thau, wenn er von diesem Baume jemanden in die Augen fället, soll blind machen; dieses Baumes verbrennendes Holtz macht einen hefftigen unerträglichen Gestanck und Kopff-Schmertzen. 15.) Rhododaphne wird aus Sardinien gebracht, macht in geringer Dosi auch lachend, in grosser Quantität tödtet es. Daher heißt man dergleichen lachende Raserey: Risum Sardonicum. Wer sich in dieser Plantæ ihren Schatten legt, bringt das Leben nicht leicht davon. 16.) Dryopteris, Eichfaren, wovon Plinius Meldung thut, schadet auch in der geringsten Quantität. 17.) Radix mandragoræ, Allraun-Wurtzel, ist ein kalter Gifft, welche Giffte im Tödten schläffrig machen, und daher keinen Schmertz verursachen. 18.) Alle Purgantia in starcker Quantität sind ein Gifft.

§. 27. **Erfahr.** Wider den Gifft dienet: Adianthum aureum, s. Polytrichum, d. i. gülden Wiederthon, nebst dem Adiantho nigro. Frauen- oder Venus-Haar. Insonderheit widerstehet das letztere dem Schlangen-Gifft, wenn es aufgelegt wird. Ferner Herba betonica, welches zwar beynahe vor alles helffen soll. Ingleichen Verbascum, s. Thapsus barbatus, Wallkraut, oder Königs-Kertze.

Vorstehende wider den Gifft dienende Kräuter vertreiben auch die Gespenster. Von denen ersten

stern beyden haben wir mit besonderer und möglichster Aufmercksamkeit die Probe in Dreßden selbst mehr als einmahl gesehen. Beyläuffig ist zu erinnern, daß alle Arten derer Geister durch Loßzündung eines Geschützes und durch jählinges Feuer vertrieben werden können, welches Mittel offtmahls einem Hauß-Wirth sehr wohl zu statten kommen kan.

§. 28. *Probl.* Bey denen Garten-Gewächsen ist folgendes zu beobachten: Will man einen neuen Garten von Kernen, oder Wildlingen, (wilden Stämmgen) anlegen, so muß das Erdreich zuvor sattsam durchgraben, gedünget, und der Dünger untergegraben, oder geackert, auch solches vor Winters besorgt, im Frühling aber muß er mit dem Haacken abermahls umgearbeitet und mit der Ege überfahren werden. Den darauf folgenden Herbst aber hebt man die wilden Stämme aus, und setzet sie ein etwa im November und biß nach Martini.

Die Bäume, ob sie auch schon erwachsen sind, kan man ohngefehr im September auf der Seite herum düngen, auf den Dünger schüttet man Erde, also daß der Stamm und Wurtzel vom Dünger nicht berühret werde, im drauf folgenden Martio, oder April, aber thut man den Mist hinwiederum weg.

Den Kretze-Garten umgräbt man am füglichsten im Herbste, dünget ihn, und nimmt in folgenden Frühlinge das Graben zum andern mahle vor; Oder man kan auch im Fall der Noth

 nur

nur im Frühling den Garten umgraben, und zugleich den Dünger unterbringen.

Die Mist-Beethen macht man vornehmlich, dem Boden Hitze zu geben, und ihn auch sonst zu verbessern, wodurch die Gewächse zeitiger reiffen, auch etliche Wochen eher, als gewöhnlich, gesäet werden können. Die Mist-Beethen macht man an den Ort des Gartens, wohin vornehmlich die Morgen- und Mittags-Sonne scheinen kan. Man gräbt auf dem Platz eines jeden Beethes im Herbst die Erde einer Elle tieff auf, wirfft sie aus, schlägt auf denen vier Ecken und an denen Seiten des Beethes 6. 8. 10. Pfähle ein, befestiget daran um und um Breter, also, daß diese Breter etwa drey viertel, oder eine Elle, über die Erde des nicht gegrabenen Platzes heraus ragen, füllet das Loch mit Pferde-Dünger, stampffet ihn ein, also daß die Breter etwa eine halbe Elle über den Dünger vorstehen, begiesset den Mist, füllet den übrigen Raum vollends mit guter klarer Erde an, biß sie denen Bretern gleich kömmt, begießt das Beethe mit Wasser. Bey dem Säen kan man allerley Saamen unter einander streuen, also, daß das Mist-Beethe zu verschiedenen mahlen übersäet werde, z. E. erstlich mit Seleri, alsdenn mit Sallat, dann mit Carfiol u. d. g. da so dann nichts leer stehen wird, auch der Sallat und Rettige gar bald zum Vorschein kommen, und Platz machen. Uber das Mist-Beethe macht man eine stroherne, höltzerne, oder gläserne Decke, welche sich halb und gantz aufthun läßt, decket das Beethe, insonderheit wenn es kalt ist, und bey Nachte,

zu,

zu, öffnet es nur bey warmen Tagen und laulichter Lufft, oder mittäglichen Sonnenschein, und nimmt das Begiessen nicht des Abends, sondern früh, oder gleich Nachmittags vor. Um die Breter außen herum schüttet man gleicher gestalt der Wärme wegen einigen Dünger oder Schlam̃.

Der Mist im gantzen Garten soll nicht frisch seyn, damit das Ungezieffer, auch das Unkraut, nicht starck vorwachse, und soll er 1. 2. oder 3. Jahr vorher gefaulet haben.

Wer sich ein Mist-Beethe in Keller, oder in ein Frucht-Hauß machet, kan wundersame Würckungen hervor bringen, indem er aus Winter Sommer macht, es muß aber das Begießen mit laulichten Wasser geschehen, worbey jedoch beyläuffig zu mercken, daß alles erzwungene Blumenwerck, so wohl als andere erzwungene Gewächse, am Stocke, oder an der Zwiebel, insgemein Noth leidet.

§. 29. **Erfahr.** Auf wie vielerley Arten die Bäume fortgebracht werden, haben wir oben gesagt. Die bekanteste Arten aber, sie fortzubringen, und deren Früchte zu verbessern, sind das Versetzen und das Pfropffen. Alle und jede zahme Garten-Früchte, also auch die Bäume, haben, gleich allen andern Plantis, einen wilden Ursprung, d. i. sie sind ihrer Natur und Herkommens nach nicht so schmackhafft, nicht so vielfältig, nicht so schön und groß, als sie durch die Kunst hervor gebracht werden. Denn die natürliche ungekünstelte Arten wachsen aus dem Saamen sparsamer, als wenn man den Saa-

men selbst in grosser Menge in die Erde bringet, sie wachsen auch viel wilder und unschmackhaffter, als die gekünstelten Arten. Ist der Saame von wilden Stämmen gewesen, so heissen die aus ihm vorgewachsene Stämme Wildlinge; ist er von zahmen Bäumen, so werden die Früchte nach und nach ebenfalls wilde davon, wenn man nicht mit dem Versetzen und Pfropffen darhinter drein ist. Doch sind die Wildlinge noch wilder, als die Bäume, so von zahmen Obst-Saamen aufwachsen.

Dem. Es ist oben §. 4. gesagt worden, daß ein veritabler Dünger nicht aus einem, sondern aus verschiedenen Principiis bestehe, nemlich es gehöret darzu ein Spiritus acidus, ardens, urinosus, ein Oleum empyrevmaticum, ein Phlegma, ein Sal fixum alcalicum, und eine Erde. Eben diese und noch mehrere Principia gehören auch zu guten Früchten und tragbaren Bäumen, und über diß befinden sich bey allen Früchten diese Principia in einer gehörigen Quantität. Nun trifft es von ohngefehr sehr selten, ja bey nahe gar nicht zu, daß alle diese Principia von Natur sich beysammen finden solten. Entweder es ermangelt eines und das andere völlig, oder es ist nicht in gehöriger Menge vorhanden, also ist dem menschlichen Verstande vieles überlassen worden. Nicht aber der Verstand, sondern die Erfahrung und Bemühung der Menschen ist so weit kommen, daß man etliche General-Mittel gefunden, durch welche die obigen Principia erlangt werden können, welche Mittel in nachfolgenden bestehen:

Um

Um das gewisse vors ungewisse zu nehmen, weil man nicht weiß, was denn præcise vor ein Principium diesem oder jenem wilden Gewächse ermangele, hat man in Gewohnheit, daß man ein Gewächse nicht in einerley, sondern in zwey biß dreyerley Erde setze, d. i. man versetzet die Bäume. Denn was in einer Art der Erde ermangelt, das wird insgemein par hazard in der andern entweder in Uberfluß seyn, oder es wird wenigstens daselbst nicht so viel Materia peccans verhanden seyn. Ist in einer Art der Erde irgend ein Principium in allzu grosser Menge vorhanden, so überlässt man es der Natur und der Seele des Baums, die sich, gleich wie der Mensch in Kranckheiten, selbst helffen mag. Kan sie nicht, so hilfft auch das Versetzen nichts. Daher kommt es auch, daß nicht alle versetzte Bäume fortkommen. Und das war die erste Art, das gewisse vors ungewisse zu nehmen. Die andere Art ist, daß man zwey unterschiedene Plantas, z. E. zwey Bäume zusammen wachsen läßt. Denn was in einem ermangelt, das fournirt insgemein der andere, und wenn einer eine Materie bey sich führet, die der andere nicht vertragen kan, so überläßt man es abermahls der Seele dieses zusammen gesetzten Baumes, welche sich selbst helffen, oder wenn sie zu ohnmächtig ist, kranck werden, und abscheiden muß, d. i. man bedienet sich des Pfropffens. Ergo, kan man durch das Versetzen und Pfropffen die Bäume vermehren und verbessern. Ergo, kan man sie noch mehr verbessern, wenn man sich beyder Mittel zugleich, jedoch successive bedienet.

§. 30. *Probl.* Das Versetzen ist eine vulgaire Sache, darum braucht es nicht erklärt (definirt) zu werden, sondern es ist nur zu sagen, wie man sich darbey zu verhalten habe. Die Reguln sind folgende:

1.) Diejenigen Bäumlein, die den Frost nicht wohl vertragen können, z. E. Abricosen-Pfersich-Maulbeer-Nuß-Bäume müssen im Frühling etwa am Ende des Februarii, wie es das Wetter leidet, andere aber im Anfang des Novembris versetzet werden, wenn der Safft in die Wurtzel, stilo vulgari, getreten ist. Das Busch- und Staudenwerck versetzet man auch im Frühling.

2.) Was zum ersten mahl versetzet wird, kan etwa eines Daumens starck und zwey Jahr ohngefehr alt seyn.

3.) Was über sechs Jahr alt ist, läßt sich schwerlich versetzen.

4.) Weil man mehr als einmahl, und zwey biß dreymahl zu versetzen pflegt, so muß man allzeit nach dem Versetzen den Baum zwey biß drey Jahr wachsen lassen.

5.) Bey dem Versetzen muß das Loch grösser gemacht werden, als wie viel Raum die Wurtzel einnimmt, damit man gute Erde drunter schütten könne, das Loch soll auch ein halb Jahr vorhero gemacht werden, damit es durch die Lufft, Sonne und Regen vorher maceriret werde. Dünger aber ist nicht allen Gewächsen gelinde und dienlich.

6.) Wenn die Bäumlein ausgegraben werden, muß, so viel möglich, alle dran liegende Erde mitgenommen, die Wurtzeln müssen wohl geschonet,

der

der Baum biß an den Wipffel ausgeschnödelt, und oben gestützet werden, die allzu langen dünnen oder auch beschädigten Wurtzeln schneidet man ab, also, daß der Schnitt in der Erde unterwärts komme, den Schnitt aber kan man allenfalls mit Baum-Wachs verstreichen.

7.) Wie ein Baum zuerst in der Erde gestanden, eben so tieff muß man ihn einsetzen, und welche Seite gegen Mittag sich gewendet, muß sich auch beym Versetzen dahin wenden.

8.) Bey etlichen Bäumen verursacht das Versetzen, daß sie völlig zahm und gut werden, nemlich wenn ohngefehr alle Principia der Fruchtbarkeit zusammen kommen, ordentlicher Weise aber ist das Versetzen noch nicht völlig hinlänglich, sondern es ist auch noch das Pfropffen nöthig.

§. 31. *Def.* **Das Pfropffen geschicht, wenn man von demjenigen Baume, dessen Früchte man verlanget, einen Jahr-Wuchs, oder ein so genanntes Pfropff-Reiß gantz, oder zum Theil auf einen anderweiten Baum mit dessen innwendigen Theilen verbindet und vereiniget, also, daß das Pfropff-Reiß mit dem Saffte des Baumes eine** *Connexion* **haben, und mit dem Baume zusammen wachsen könne.**

§. 32. *Probl.* Wir solten nunmehro auch die Eintheilungen des Pfropffens erzehlen, dieses aber ist unmöglich. Denn es sind derer Arten wohl zwantzig, und alle zwantzig sind bey weiten noch nicht adæquat. Ein jeder muß geschickt seyn, selbst viele Arten erfinden zu können, und solte unter zehen neuen auch nur eine eintreffen. Die be-

kantesten sind folgende: 1.) *Ablactiren*, so geschicht, wenn man zwey Stöcke oder *Plantas* neben einander setzet, einen dünnen Ast des einen gegen den andern herüber büget, also, daß er unter sich gehe, diesen Ast abstutzet, etwas Schaale abschälet, und ihn in einen anderweiten Ast des darneben stehenden Gewächses einstecket und verbindet, indem man vorhero dieses darneben stehenden Gewächses seinen dißfalls hierzu erwehlten Ast gleichfalls gestutzet, und einen kleinen Spalt darein gemacht hat.

2.) Im Spalt-Pfropffen, wenn man Bäume, die eines Fingers und höchstens eines Armes starck, oder wenn sie älter, einen derer Aeste, oben absäget, neben dem Marck, l. Kern, einen Spalt, wo die Oeffnung geschehen, der Länge hinunter machet, in diesen Spalt das unten zugespitzte Pfropff-Reißlein hinein stecket, alle Oeffnungen mit Baum-Wachs verstreicht und verbindet. Da denn, wie allezeit, also auch hier, das Pfropff-Reißlein ein Jahr-Wuchs ist, und etwa einer Feder-Kiele starck seyn, auch ein oder etliche Augen, oder Knospen, haben, von einem Baume, der gesund und in völligen Wachsthum ist, oder wenigstens schon getragen hat, abgebrochen werden soll, welches alles ein Mittel ist, solche Früchte zu bekommen, wie der Baum trägt, davon das Pfropff-Reißlein genommen ist, nemlich *in genere*, nicht aber *in specie*. Diese Art ist die sicherste und bekanteste Art zu pfropffen.

3.) Das *Oculi*ren, wenn man eine Knospe, oder so genanntes Auge von einem Pfropff-Reißlein auf gewisse maße mit einiger Schaale und mit seiner Sprosse abschneidet, und solches Auge zwischen die aufgeschlitzte und aufgedeckte Schaale des Baumes leget, letztere Schaale wiederum drauf thut, so daß das Aeuglein heraus sehe und hervor rage, alle Schnitte aber mit Baum-Wachs bestreicht, und die drauf gelegte Schaale zubindet. Diese Art schlägt leichte fehl.

4.) Das Pfropffen mit der Pfeiffe, wenn man ein Pfropff-Reißlein oben stutzet und abschneidet, eines Finger-Gliedes lang nachhero die Schaale ohne einige Verletzung der daran stehenden Augen quovis modo locker machet, auch, so weit sie abgezogen werden soll, einen Schnitt rings herum in die Schaale thut, also daß die Schaale, die man abziehen will, eines Finger-Gliedes lang sey, und das Auge daran nicht verletzet werde; Dann stutzet man an dem Baume, worauf dieses Pfeifgen gesteckt werden soll, einen Theil, welcher accurat so starck ist, daß man die Pfeiffe dran stecken kan, ehe man es aber anstecket, wird so viel Schaale abgeschälet, als wie groß das Pfeiffgen ist. Nachhero verstreicht man alle Oeffnungen mit Baum-Wachs.

Das Einlegen und Anhencken ist zwar an und vor sich, etwas ungemein curieuses, auch nützliches, es irren aber diejenigen, die diese Arten zum pfropf-

pfropffen rechnen, indem sie vom pfropffen wesentlich unterschieden sind.

Die Pfropff-Reiser allerseits müssen gebrochen werden ehe der Safft im Frühling in die Bäume tritt, hingegen geschiehet das Pfeiffeln in vollen Saffte, weil anderer gestalt die Schaale nicht abgehet. Das Stein-Obst treibt bey Zeiten, deswegen bricht man diese Reiser sehr zeitlich, im Februario nemlich, oder im Martio, das Kern-Obst aber kömmt späther, darum nimmt man die Pfropff-Reiser etwas langsamer ab; Uberhaupt ist zu wissen, daß die Natur derer hierdurch erhaltenen Früchte mehr mit dem Pfropff-Reiß, als mit dem Baume darein gepfropffet worden, übereinkommen, weshalber auf die Reiser das meiste ankömmt.

Stein-Obst heißt, dessen Saamen in einer harten und bey nahe steinern Schaale liegt, weil dieses Obst insgemein weicher Natur, und ausser dem die daher entstehende Fäulung dem Kern leicht schaden könte. Kern-Obst aber ist, dessen Saame in einer ungleich weichern und dünnern Schaale eingeschlossen ist. Dieses wird auch Winter- und dauerhafftes Obst genennet, z. E. es gehören hierher die Aepffel und Birnen. Diese Eintheilung ist zwar bekant, sie ist aber mit einem so schlechten Fundamento dividendi versehen, daß sie bey nahe gar nichts nutzet.

5.) Das Pfropfen in die Rinde, l. Krone, welches nicht bey jungen, sondern bey alten vorgenommen wird, bestehet darinnen: Man

säget den Stamm, darauf man pfropfen will, platt ab, also daß die Rinde nicht beschädiget werde, so viel nemlich an dem Stamme unter den Schnitt befindlich ist, dann umwindet man die Rinde des Stammes mit Bast, spitzet das Pfropff-Reißlein unten breit und scharff zu, also daß auf dessen Seite, wo das unterste Auge stehet, nicht, wohl aber auf der Seite die *ex opposito* ist, der Schnitt und das Zuspitzen geschehe, mithin die Schaale auf der Seite des Reißleins, woran das unterste Auge stehet, nicht verletzet werde. Bey dem Einschnitt des Reißleins aber, und wo man zu schneiden anfängt, läst man einen kleinen Absatz. Dann sticht man mit einem Instrument so die Figur des zugespitzten Reißleins hat zwischen die Rinde und zwischen das darinn eingeschlossene Holtz des Stammes oben wo er abgeseeget worden, hinein, also daß die Rinde nicht verletzet, und dennoch eine Oeffnung werde, in diese Oeffnung steckt man das Reißlein, also daß dessen Absatz auf das Holtz des Baumes zu stehen komme, dessen Schaale aber, welche man unten dran gelassen, gegen die Rinde des Baumes d. i. auswärts sich kehre, alles verstreicht man mit Baum-Wachs. Man kan auch auf einen Stam̃ etliche dergleichen Reiser pfropfen. Einige und die meisten nehmen diese Arbeit vor, wenn die Bäume in vollen Safft stehen, andere vorhero, überhaupt aber ist man der Meinung, daß dieses sich nur bey denen Birnen und Aepfel-Bäumen practiciren lasse.

6.) Das

6.) Das Pfropfen in den Kerb ist fast mit vorigen einerley, nur wird das Reiß in die Rinde des abgeseegten Baums und in dessen Holtz zugleich eingepfropffet. Es wird nemlich von oben herein ein kleiner Einschnitt durch die Rinde des Stammes gemacht, also, daß der Einschnitt zugleich ins Holtz mit hineingehe, auswendig wird diese Oeffnung etwas weiter gemacht und innwendig läufft der Schnitt im Holtze *in forma cunei* scharff zusammen; in dieser Figur schneidet man auch das Pfropff-Reiß, daß es sich in den Schnitt wohl fuge, drückt es hinein, daß die Schaale, oder der breite Theil des Reißleins auswärts des Baumes komme, und mit des Baumes seiner Schaale in einem *Continuo* übereintreffe, übrigens verfährt man wie bey andern Arten.

Uberhaupt aber ist bey allen Arten des Pfropffens zu mercken, daß, wo man einen Stamm abgesäget hat, das rauche Holtz, welches die Säge rauch hinter sich gelassen, mit einem scharffen Messer jedes mahl glatt gemacht und vergleichet werden müsse, ingleichen, daß, weil insgemein die Reiser gebrochen werden, ehe der Safft in die Bäume tritt, gleichwohl aber selbige nicht jederzeit so gleich verbraucht werden können, indem gewisse Arten des Pfropffens langsamer vorzunehmen sind, man die Reiser unter dessen in Kellern im Sande oder sonst in der Erde wohl verwahren müsse.

§. 33. *Def.* Wenn man viel junge Bäume, die versetzet oder gepfropffet werden sollen,

len, auf einen absonderlichen Platz in einer Ordnung allein beysammen stehen hat, so nennet man dieses eine Baum-Schule, welche deswegen angelegt wird, damit man die Bäume entweder verhandeln, oder wenigstens selbst nicht erkauffen dürffe, ingleichen damit man vor der Gefahr, beym Einkauff fremder Bäumlein betrogen zu werden, sicher sey.

§. 34. *Div.* Man legt eine Baum-Schule auf viererley Art an: 1.) Wenn man die Wildlinge, d. i. solche Stämmgen, die im Walde vom Saamen des wilden Obstes von selbst aufgewachsen sind, auf oben gedachte Art und in gedachten Alter, aushebet, und solche in seinen vorhero wohl zugerichteten Garten, auf einen Platz zusammen setzet, also, daß, gleichwie in allen Baum-Schulen, also auch hier, alle Stämmgen wenigstens eine Elle weit je und je von einander stehen. 2.) Wenn man selbst den Saamen des zahmen Obstes in solcher Ordnung stecket, da alsdenn die daraus erwachsende Bäume, wenn weiter nichts dran gethan werden solte, nicht viel besser, als die Wildlinge sind; 3.) Wenn man die Neben-Brut und was von der Wurtzel ausgeschlagen ist ablöset, etwas Wurtzel mit dran läßt, und absonderlich einsetzet. 4.) Wenn man Schnöttlinge, d. i. diejenigen Aeste, die man ohnediß als Räuber abschneidet, auf ein Gerathewohl zusammen in die Erde stecket, da denn gewisse Arten derer Bäume zuweilen bekleiben, obschon dieses letztere Procedere gar offt vergeblich ist.

§. 35.

§. 35. **Erfahr.** Zu mehrern Verständniß kan man sich folgende Erfahrungen, von deme, was jetzo gesaget worden, mercken.

1.) Ordentlicher Weise bringt man durch die Kerne, s. Saamen alle Baum- und Stauden-Gewächse fort, nur daß man auf andere Arten zuweilen kürtzer darzu kommen kan.

2.) Was von Kernen des zahmen Obstes gezogen wird, ist besser, als von Wildlingen.

3.) Die Kerne, die man stecket, wenn sie allzu frisch seyn, verfaulen zu weilen, oder gerathen sonst nicht in der Erde, weshalber solche vorher einige Zeit auf zubehalten seyn.

4.) Etliche säen die Kerne im Herbst; etliche im Frühling; andere stecken nur das Stein-Obst im Herbst, das Kern-Obst aber im Frühling.

5.) Das Begiessen schadet leicht, wenn es bey der stärckstenMittags-Hitze vorgenommen wird.

6.) Einiger Saame des zahmen Obstes bringt solche gesunde, gerade und wohlgewachsene Bäume, daß man keines Pfropfens bedarff, und da verschafft ein zwey, drey-mahliges Versetzen schon die besten Früchte.

7.) Anderer Saame, (wie wohl es auf den Saamen, unsers Erachtens, allein nicht ankomt,) von einerley Gattung, bringt Bäume, die denen wilden Bäumen äuserlich sehr ähnlich sehen, und so auch schlechte Früchte tragen; diese müssen nicht nur versetzet, sondern auch gepfropffet werden.

8.) Im ersten Jahr, da sie gesäet, oder gestecket worden, hat man in Gewohnheit, sie gar nicht

nicht zu beschneiden, im andern Jahr beschneidet man insgemein das Unanständige, im dritten aber versetzet man sie, da sie alsdenn gepfropffet werden, doch kan man auch das Pfropffen ohne Versetzen vornehmen, wenn sie anders gleich anfänglich an gehörigen Ort gesäet worden und es eine gute Art ist. Die Wildlinge kan man zwey Jahr hernach da sie zum ersten mahl in den Garten gebracht worden, pfropffen, man kan sie aber auch zu solcher Zeit statt des Pfropffens vorhero versetzen. Sind die Bäume gepfropffet, so kan man sie auch nachhero versetzen. Mit einem Wort es ist das meiste hierbey arbitrair, doch versetzet man die Bäume lieber vorher ehe man das erste mahl pfropffet.

9.) Auf wilde Bäume, die keine Obst=Bäume sind, z. E. Bircken, Obst zu pflantzen gehet an, doch sagen viele das Obst würde bey weiten nicht so schmackhafft. Von denen Mispeln hingegen ist bekannt; daß sie sich ungemein wohl auf die Hage=Dornen pfropffen lassen.

10.) Auf einen eintzigen Obst=Baum kan man vielerley Arten des Obstes pfropffen.

11.) Nur von etlichen Arten, zum Ex. von Zwetschgen, Pflaumen, etlichen Arten derer Aepfsel= Qvitten= und Pfirsich=Bäumen läst sich füglich die Baum=Schule aus der Neben=Bruth anlegen.

12.) Die Schnittlinge, (so nehmlich von der Neben=Bruth also unterschieden sind, daß sie ohne Wurtzel abgeschnitten werden) so man in die Baum=Schule setzen will, werden insgemein von

Maulbeer-Bäumen, Johannis-Beer-Trauben, Stachel-Beeren- Hasel-Stauden, und von Rosen abgenommen, welches im Früh-Jahr, da man die Bäume ausschnödelt, geschicht. Einige stellen sie unten eine qveer Hand hoch etliche Stunden zuvor in Mist-Laacke.

13.) Man hat in Gewohnheit den Stamm bey gantz kleinen Bäumgen, die gepfropffet werden sollen, ½ bey mittelmäßigen 1. bey etwas grössern 1½ Elle hoch von der Erde abzusegen.

14.) Man hält mehr davon die Pfropff-Reiser zu brechen, als abzuschneiden, welches auch allem Ansehn nach guten Grund hat. Denn wie ein Apffel, den man mit einem Messer von einander schneidet, binnen kurtzer Zeit anlaufft, so wohl als das Messer selbst, also kan leicht der vegetabilische Safft des Holtzes von dem Stahl oder Eisen etwas verderbliches an sich nehmen (Simile probans.)

15.) Die Pfropff-Reiser sind ohngefehr einer Feder-Kiele starck, sollen auch keine Gabeln und Neben-Ruthen haben.

16.) Wenn man sehr spathe im Sommer oculiret, so wächset zwar ordentlicher Weise das Auge binnen etlichen Wochen ein, es treibt aber allererst der Baum in folgendem Früh-Jahre, welches man in das schlafende Auge oculiren heist; hingegen wenn es eher vorgenommen wird, so treibt der Baum annoch selbigen Sommer, welches man in das treibende Auge oculiren nennet.

§. 35.

§. 35. *Probl.* Die Baum-Salbe, wovon bißhero etliche mahl Meldung geschehen, wird folgender maßen zubereitet:

Wachs, Hartz, Baum-Oel und Schmeer a.a. in einen glasurten Tiegel gethan, also, daß die beyden ersten zuerst schmeltzen, letztere aber nachhero darzu geschüttet werden, alles übern Feuer gerühret, abgehoben, denn die Hände mit Baum-Oel bestrichen, und obige Massam in frischen Brunnen-Wasser zu einer Salbe geknetet, giebt gute Baum-Salbe.

Soll die Salbe wohlfeil seyn, so laß dir keinen Eckel ankommen, und mache es also:

Zwey Theile Küh-Koth, einen Theil Leim aus der Erde mit Mist-Laacke angefeuchtet, etwas Reh- oder Bocks-Haar und Wasser drunter gerühret, einen Teig gekneten, und etwas gestoßenen Schwefel darzu gethan, giebt eine wohlfeile Salbe. Oder, wenn man ein leinen Tüchlein in das gewöhnliche Baum-Wachs, weil es noch nicht kalt ist, duncket und hindurch ziehet, mit diesem Tüchlein nachhero die Bäume verbindet, so ersparet man es am Wachse, welches außer dem so dünne als das Tüchlein ist, nicht gestrichen werden kan. Oder:

Schwein-Schmeer, Rinder-Unschlit a.a. geschmoltzen, zwölff Loth Wachs, acht Loth Terpentin, ein halb Loth Schaalen von mirabolanis Citrinis, ein halb Loth weisser Weyrauch, ein halb Loth Myrrhen, drey Quart Baum-Oel, daraus eine Salbe gemacht. So ist geschehen, was man verlangte. Oder:

Zehen Pfund Hartz, l. Schwefel-Bech, 5. Pf. Wachs, ein und ein halb Loth ungesaltzene Butter, dieses unter einander über einen gelinden Feuer zerlassen, gerühret, und zum Gebrauch aufgehoben.

Schol. Uber diese Recepte darff man sich nicht eben todt schlagen lassen, denn es erhellet gar leicht, daß ein jeder ohne Bedencken die Dosin einer jeden Ingredienz ein wenig zu verändern, und allerhand Proben zu machen, die Freyheit habe.

§. 36. *Probl.* Die vegetabilische Mumia, welche oben einmahl erwehnet worden, und davon mir der Erfinder nicht gewiß bekant ist, indem davon in sehr alten Schrifften schon einige Nachricht gefunden wird, ist eine durch die Kunst bereitete Massa, dadurch man die Plantas desto füglicher wachsend machet, und deren Nutzen bey der Erzeugung und Vermehrung derer Bäume angemerckt wird, ist entweder die edle Mumia, oder die gemeine, l. Garten-Mumia: Zu jener durchsiebt man ein viertel Pfund pulverisirtes Gummi Copal, welches unter ein und ein halb Pfund Venedischen Terpentin geschüttet wird, der aber vorhero in einem irrdenen Gefäße übern Feuer zerlassen worden. Man rührt es mit einem Holtze um, dann vermehrt man die Gluth, läßt den Terpentin so lange ausdampffen, biß die Massa dicke werde, hebt es ab und läßts erkalten. Sed notandum, weil sich dieses leicht entzündet, soll es in freyer Lufft bereitet werden. So offt der Terpentin zu brennen anfängt, löscht man ihn mit einer Stürtze aus. Das Anbrennen

aber ist mehr dienlich als schädlich: Zu dieser, nemlich zur gemeinen Mumia wird gemeiner Terpentin ein und ein halb Pfund, gemein Pech zwey Pfund genommen, und auf obige Art tractiret.

Def. Die in denen Lust-Gärten befindlichen **Zwerg-Bäume sind gemeine und bekante Obst-Bäume, welche in ihrer Jugend versetzet, mit demjenigen Obste, das sie tragen sollen, bepfropffet, und nach gewissen Gärtner-Reguln zu gehöriger Zeit zu dem Ende beschnitten werden, damit sie nicht nur niedrig bleiben, und man deren Früchte mit der Hand erlangen könne, sondern auch, damit sie bessere und geschwindere Früchte, als die hochstämmigen Bäume, hervor bringen mögen.**

Div. Sie werden eingetheilet in die Busch- s. Zwerg-Bäume in specie, und in die Espaliers, s. Geländer-Bäume. **Jene stehen im freyen; diese dienen zu einem Geländer, oder werden an die Mauren und Wände gesetzet.**

Probl. Die bekanten Obst-Bäume, so man darzu erwehlet, sind, wenn man Birnen und Aepffel drauf pfropffen will, insgemein Paradies-Aepffel- und Qvitten-Stämmlein, da denn Birnen auf Birn-Bäume und Aepffel auf Aepffel-Bäume gepfropffet werden; Die raren Kirschen pfropffet man auf Wald-Kirschen - die Abricosen und Pfirsichen aber auf Pflaumen-Bäume, und müssen præcise nur diejenigen gemeinen Obst-Bäume erwehlet werden, die sich darzu schicken, außer dem, und wenn es bloß darauf ankömmt, daß man sie nur unter der Scheere hält, wachsen

sie nur ins Holtz, und tragen desto weniger Früchte. Will man sich aber statt derer hiesigen Bäume derer Frantz-Bäume bedienen, und sie gedachter maßen tractiren, so wird es desto weniger schaden. Einigen Bäumen nun artet das Pfropffen im Spalt, andern das Oculiren am besten. Die jungen Bäumlein nun kan man entweder in der Baum-Schule, oder auch nachhero, und wenn sie schon an Ort und Stelle versetzet sind, bepfropffen, als welches letztere einige vor besser halten. Man bepfropffet sie nicht höher, als drey oder vier Zoll hoch. Bey dem Versetzen beschneidet man die Wurtzeln grösten Theils, die Hertz-Wurtzel aber gar nicht. Im ersten Jahre, da das Stämmlein gepfropffet, oder oculiret worden, wird es ordentlicher Weise gar nicht beschnitten, ob man schon die wilden Augen, die sich mehrentheils am Stamme befinden, mit denen Fingern abdrücket, und den Ort mit Baum-Wachs verstreicht. Im andern Jahre wird dasjenige, was vom Pfropffen frisch gewachsen ist, also abgeschnitten, daß nicht mehr als zwey, oder höchstens drey Augen bleiben, und verstreicht man den Schnitt ziemlich dicke mit Baum-Wachs. Im dritten Jahre bringt man ihn vollends zu Stande, und werden die ausgewachsenen Zweige ziemlich tieff beschnitten. Im vierdten werden die Holtz-Zweige, als welche die stärckesten sind, am tieffsten, die Frucht-Zweige gar nicht, die unnützen Zweige und Wasser-Schoße aber gäntzlich verschnitten. Die unnützen falschen Zweige sehen an Farbe nicht so munter, als die übrigen,

sind

sind auch schmäler; die Wasser-Zweige aber sind diejenigen mittlern oder untern Zweige, so länger sind, als die obersten. Denn regulariter wächset der oberste Zweig länger, der andere unter ihm kürtzer, der dritte noch kürtzer. Das Beschneiden aber geschicht allernechst am Auge. Auf solche maße kan ein Zwerg-Bäumlein binnen drey Jahren Früchte tragen, die ein hoch-stämmiger Baum binnen viel längerer Zeit nicht hervor bringt.

Beyläuffig ist zu erinnern, daß es mit denen Monaths-Rosen-Stöcken, so viel das Beschneiden und die Zeitigmachung der Blumen anlanget, einerley Causam physicam und Bewandniß habe.

Vom wilden Holtze siehe das erste Buch §. 73.

§. 37. *Probl.* Damit auch die übrigen kleinern Garten-Früchte verbessert werden, ist nöthig, auch allhier des Versetzens sich zu bedienen. Versetzen aber soll man eher nichts, es habe denn wenigstens sechs oder acht Blättlein. Die längsten Wurtzeln schneidet man ein wenig ab. Mit denen bekantesten Garten-Gewächsen verfähret man also:

Entivien, Salat, Ochsen-Zungen, Körbel-Kraut, Seleri, Pastinacken, Rettisgen, Petersilie, alle Kohl-Kräuter, Artischocken, Erd-Aepffel, Zwiebeln, Knoblauch, Zucker-Erbsen, Melonen, und ordentlicher Weise alle, oder die meisten Garten- und Küchen-Kräuter werden am füglichsten im Früh-Jahr gesäet. Etliche aber von diesen und andern Küchen-Kräutern können

es auch eben so wohl vertragen, wenn man sie im Herbst säet, oder auch mitten im Sommer, z. E. Sallat, Körbel-Kraut, Petersilie, etliche wollen lieber im Herbst allein gesäet seyn, z. E. Spargel.

Salat versetzet man, wenn dessen Häuptlein sechs Blätter bekommen. Hat er halb verblühet, so wird der Stock nebst der Wurtzel ausgezogen, in der Lufft getrocknet, jede Art besonders ausgerieben, und so dauret der Saame ein biß vier Jahr. Den Saamen bekömmt man so wohl vom verpflantzten, als unmittelbar gesäeten Sallat; der erstere ist tüchtig, letzterer aber bringt schlechten und geschwinde schossenden Sallat hervor.

Entivia, Intybus Sativus, wird um Johannis gesäet, und, wenn er zwey biß drey Zoll hoch gewachsen ist, gegen Jacobi versetzet. Im Herbst wird er ausgehoben, und des Winters über zum Gebrauch in den Keller in Sand gesetzet. Der Saame, wenn er gnugsam zeitig worden, dauret vier Jahr.

Ochsen-Zungen werden im Frühling gesäet, dauren den Winter hindurch, und schlagen wieder von der Wurtzel aus.

Körbel-Kraut, wenn es einmahl gesäet, besaamet sich selbst. Es kan in allen Monathen gesäet werden. Wenn es Saamen tragen soll, muß es über Winters stehen.

Petersilie, Petroselinum, kan gedachter maßen zu aller Zeit gesäet werden. Der etwas alte Saamen wird vor den besten gehalten. Wenn

sie

sie Saamen tragen soll, muß sie über Winters stehen.

Seleri, Selinum, s. Apium hortense, wird im Frühling gesäet, im Winter aber im Keller, oder sonst in der Erde verwahret, gehet unter einen Monath nicht auf. Sind die Pflantzen Fingers lang, und haben etwa sechs Blätter, so versetzt man sie z. E. aus dem Mist-Beethe in ein gedüngtes Erdreich. Der Italienische Saamen ist der beste.

Zahme Pastinacken, Pastinaca sativa, säet man im Herbst und Frühling. Im Herbst nimmt man die Wurtzeln aus, und verwahret sie im Keller zum Küchen-Gebrauch, die man aber im Herbst gesäet hat, braucht man des folgenden Sommers über aus dem Lande. Doch können beyde Sorten des Winters über stehen bleiben.

Rettisgen, Raphanellus, sollen den gantzen Sommer über alle Monathe gesteckt werden. Wer aber Saamen erziehen will, versetzet einen derer grossen Rettiche. Der Saame dauret drey Jahr.

Alle Kohl-Kräuter säet man gern im Martio, hernach versetzt man sie.

Artischocken, Carduus Scolymus, dessen Saame wird im Frühling aufrechts geraume in die Erde gesetzet. Soll er über Winters stehen bleiben, so ist solcher wohl zuzudecken, z. E. mit Flachs u. d. g. Die beste Vermehrung geschicht durch die Wurtzel-Beysätze, oder so genannten Kindslein, welche im Majo abgenommen und versetzet werden.

Spargel, Asparagus, wird im Herbst gestecket oder gesäet, so gehet er im Frühling auf, der gesäete kan vor zwey Jahren nicht genossen, oder auch nicht versetzet werden, wird aber alsdenn desto besser. Dessen Vermehrung geschicht auch durch Zertheilung der Wurtzel.

Erd-Aepffel, Adenes Canadenses, s. Flos Solis tuberosus, davon nimmt man nach gemeiner Art die kleinen Aepflein, oder auch offt die kleinen Schelffen, woran zum wenigsten annoch ein Auge hanget, und gräbt sie in die Erde, so wachsen aus jeden derer kleinen Aepflein sehr viel andere neben einander in die Erde, also, daß sie einen grossen runden Platz nachhero einnehmen. Im Früh-Jahr werden sie gesetzet, im Herbst ausgegraben. Die Wurtzeln werden an denen, die man in die Erde setzen will, nicht gelassen. Wer sie auf gedachte gewöhnliche Art fortbringen will, der siehet es ungern, wenn sie schon blühen und viel Saamen bringen, weil sie alsdenn in der Erde nicht so viel Neben-Setzlinge ansetzen, auch nicht so schmackhafft sind. Wer sie aber säen will, kan sie auch anfänglich säen, alsdenn gedachter maßen fortpflantzen.

Die Zwiebeln werden im Frühling gesäet, im folgenden Herbst ausgenommen, an einem trockenen Orte aufgehoben, im fernern Frühling die kleinesten wiederum gesetzet. Von denen eingesetzten bekömmt man alsdenn Saamen. Ist einem aber damit nichts gedienet, so büget man die Röhren fleißig darnieder, damit, statt des Saamen-Tragens, die Zwiebel gebraucht werden könne.

könne. Die Röhren aber, die Saamen tragen sollen, pflegt man in Zeiten zu stengeln. Der Saame dauret zwey Jahr.

Carlotten sind eine Art von Zwiebeln, deren Saame aus Italien gebracht wird. Sie brauchen nicht alle Jahre ausgenommen zu werden, sondern können zwey biß drey Jahr stehen. Sie vermehren sich durch ihre Neben-Zwieblein. Diese legt man insgemein im Herbst in die Erde, doch können sie auch allenfalls im Frühling eingelegt werden. Die grossen werden verbraucht, die kleinen eingesetzet. Sie sind viel delicater als die gemeinen Zwiebeln, können auch so gebraucht werden.

Zucker-Erbsen, Pisum, Cicer, wenn man diese etliche Jahr in einerley Acker säet, und den Saamen nicht auswechselt, arten sie endlich aus, und verwandeln sich in Acker-Erbsen.

Gurcken werden im Frühling gelegt, indem man die Saamen-Kerne in die Erde stecket, nachhero kan man sie, wenn sie desto besser werden sollen, verpflantzen. Zum Saamen aber läst man die, so zuerst hervor kommen, stehen, damit er desto besser reiffe.

Uberhaupt ist zu wissen, daß der Saame, den die verpflantzten Gewächse tragen, ungleich besser ist als der andere. Bey dem Wurtzelwerck kan man die General-Regul in Acht nehmen: Alles Wurtzelwerck, das Saamen tragen soll, wird, wenn es im Herbst ausgezogen worden, z. E. die Saamen-Kraut-Strüncke, Rüben, Rettiche, Möhren, Petersilien-Pastinac-Wurtzeln, Kohl-

rabi,

rabi, rothe Rüben, Selleri, Kohl-Rüben u. d. g. des Winters über in Keller gesetzet, daß sie nicht gefrieren, vorhero aber schneidet man das Kräutig ab, doch ohne Verletzung der Rübe oder der Möhre; Im Früh-Jahr, wenn der Frost aus der Erde, setzet man diese Saamen-Strüncke, oder Saamen-Rüben eben so tieff in die Erde, als jedes zuvor gestanden, da sie denn denselben Sommer Zweige bringen, und Saamen tragen.

§. 38. *Probl.* Bey Vertreibung des Ungeziefers in denen Gärten sind die Künste biß dato nicht sehr hoch gestiegen. Die bekantesten Mittel sind folgende:

Wider die Erd-Flöhe.

Man stöst Lorbeeren, siedet sie in Wasser, läst's erkalten, geust das Wasser durch ein Tuch, weichet den Saamen, den man säen will, ein oder zwey Stunden drein ein, läst ihn halb wieder trocknen, und säet ihn ohne Verzug.

Oder man bestreuet das besäete Erdreich mit getrockneten und geriebenen Hühner- oder Tauben-Mist, wenn mit der Zeit der Saame aufgegangen, klopffet man Camin-Ruß gantz klein, thut diesen in Wasser, und besprenget die Pflantzen, wenn sie vorhero begossen worden.

Es würden alle Spiritus dieses Ungezieser tödten, weil aber nicht alle Spiritus in individuo denen Pflantzen dienlich, die Spiritus urinosi hingegen am wenigsten schaden, diese auch bey der Düngung zu prædominiren scheinen, so sind sie das sicherste Mittel. Denn die meisten Insecta

crepi-

crepiren von Spiritibus, und wollen zu ihrer Erzeugung eine kalte, oder wenigstens temperirte Lufft haben. Daher ist auch die Regul entstanden, daß man bey kalten Nord- und Ost-Winden den Saamen, der denen Erd-Flöhen unterworffen ist, nicht säen soll. Allen Ansehen nach werden aus manchen Saamen selbst die Erd-Flöhe cæteris paribus erzeuget, weshalber es gantz wohl gethan, ihn vorhero in einem dienlichen Liquore zu maceriren.

Raupen.

Das beste Mittel hierwieder ist, daß man die Nester bey Zeiten und im Januario oder Februario von denen Bäumen aufsuche und zerstöhre. Wenn man aber auch gleich dieses gethan, so finden sich doch anderweite Raupen durch die giftigen nachherigen Meelthaue ein. Diese vertreibt man, indem man Stroh, Horn und Schwefel anbrennet, und unter denen Blättern räuchert, daß sie herabfallen oder kriechen. Damit sie aber nicht von einem Baum auf den andern kriechen, umwickelt man die Bäume unten mit einem in Oel gedauchten Lappen, oder bestreicht einen Ringel des Baumes mit Oel, und frischet es fleissich wiederum an. Denn in Oel sterben alle Insecta und verabscheuen es. Wenn sich die Raupen im Brach-Monath eingesponnen haben, muß man abermahls nachsehen und sie verderben, sonst setzen sie diesen Sommer wieder neue Brut. Von denen Pflantzen muß man sie fleißig ablesen. Man kan auch den Kraut- l. Kappis-Saamen,

ehe er gesäet wird, in Menschen-Urin mit Brandtewein und Ruß vermischet legen, hat er eine halbe Stunde geweichet, so muß er sogleich gesäet werden. Sind die Pflantzen erwachsen, so besprengt man sie mit kalten Wasser, darinnen vorhero Wermuth gesotten worden. Vor denen Brenn-Nesseln fliehen sie gleichfalls, weshalber wenn die vorigen verwelcket, fleißig grüne anzulegen seyn.

Ameisen.

Damit diese von der Wurtzel weichen, räumet man zu der Wurtzel, schüttet Brandtwein, Wasser und zerstossenen Ofen-Ruß auf die dran liegende Erde. Damit sie aber an denen Bäumen ꝛc. nicht in die Höhe lauffen, macht man unten einen Ring daran von Schmeer, darinnen Zwiebeln zerrieben. Die Nester und darinnen befindliche Eyer sollen ins Wasser getragen werden. Man löscht auch ungelöschten Kalck in ihren Nestern mit Wasser ab.

Maulwürffe,

Muß man fleißig aushauen und todtschlagen; oder man sticht mit einer eisernen Zwey-zinckigten Gabel in die Löcher zur Zeit, da der Hauffe sich beweget.

Cap. III.

Vom Feld-Bau.

§. 39. *Probl.*

Die Bestellung des Acker-Baues, als welcher bey allen Oeconomien das vornehmste Stück ist, bestehet in folgenden Verrichtungen.

Wir wollen setzen Anno 1720. hätten wir einen Theil unserer Felder Braache, d. i. unbesäet zu Grase (sit venia verbis) oder Heue liegen lassen, so wäre nöthig gewesen, wie man es denn hier zu Lande allezeit also zu halten pfleget, in dieses Braach-Feld das folgende 1721. Jahr **Winter-Getreyde, welches Korn, Weitzen und an manchen Orten auch Gerste ist**, oder an statt des Getreydes eine andere Winter-Frucht, z. E. Rübsen, zu säen, ehe man aber diese Saat besorgt hätte, so hätte nachstehende Arbeit vorher gehen müssen:

Nach abgehauener oder abgehüteter Braache pflegt man im Braach-Monath, im Junio, die Braach-Felder umzureissen, welches man gebraacht nennet, und nach ein zwey biß drey Wochen, daß es mittler Zeit sich erliege und ergebe, eget man es ein; hierauf wird hier zu Lande der Dünger annoch vor Jacobi, an andern Orten aber, ehe noch gebraacht worden, aufs Feld geschafft, welcher gebreitet und ohne Verzug untergehaacket wird, dann wird das Feld eingeeget,

wel-

welches man die Haack-Furche einegen nennet; ferner wird an theils Orten der Acker gewendet, und nachhero gerühret d. i. mit dem Haacken qver überfahren; endlich wird das Feld 8. Tage vor oder nach Michael zur Saat angetrieben, oder, wie es an Theils Orten genennt wird, geähret, also zum dritten, oder, resp. vierdten mahl durcharbeitet, da denn Furchen gemacht werden, welche aber von denen **Wasser-Furchen** zu unterscheiden sind, **indem letztere nicht gerade der Länge derer Beethen nach, sondern qver über, oder wo ein Feld das Wasser-röstig ist, den Hang hin hat, auch deren nicht so viel und regulair, als jene gemacht werden.** Auf diese Arbeit wird so gleich gesäet, gestalt denn zuweilen und wo viele und grosse Fluren seyn, der Anfang mit dem Säen gemacht wird, ehe man noch mit dem Umarbeiten derer letztern Stücke fertig ist. Nach der Saat wird der Saame abermahls eingeeget, und die Wasser-Furchen wohl zugerichtet, allwo auch von denen Reinen und Fußsteigen die herausgeschleppten Erd-Kleißer wiederum abgeräumet werden müssen. An denen Rand-Beethen, wo man mit dem Pfluge nicht zu kan, bedient man sich derer Rade-Hauen.

Den drauf folgenden Winter und Sommer über wird an diesem besäeten Felde keine sonderliche Arbeit gethan, biß die Erndte heran kömmt.

§. 40. Wenn das Korn abgehauen, oder geschnitten, hütet man ohngefehr biß an Martini das Rind- oder allenfalls das Schaaff-Vieh in diese Rock-Stoppel.

Das folgende Jahr wird in eben dieses Feld Sommer-Getreyde, welches nehmlich nur den Sommer über stehet, gesäet; (wiewohl man auch in diesem folgenden Jahre unmittelbar wiederum Winter-Korn säen kan, das sodann Stoppel-Korn genennet wird, und, der Güte nach, zwischen dem ordinairen Winter- und Sommer-Korn das Mitel ist.) Nun mag man Sommer-Getreyde säen, was vor welches man wolle, so kan man das Feld ohne Unterschied noch vor Winters stürtzen, oder man pflegt, nach gemeiner Art in demjenigen Herbste, da man vorgedachter maßen die Rock-Stoppel abgehütet, an dem Felde, so wohl auch den drauf folgenden Winter über, nichts zu thun, es müste denn den drauf folgenden Sommer Gerste gesäet werden sollen. Denn auf solchen Fall stürtzet man ermeldte Rock-Stoppel um ehe es annoch einwintert, und wo man nicht sonderlich nöthig hat das Vieh auf die Rock-Stoppel gehen zu lassen, braucht man mit dem umstürtzen nicht lange anzustehen.

Will man nun im Früh-Jahr Gerste säen, so wird das Feld vorhero und nach Winters nochmahls durcharbeitet, welche Arbeit insgemein das Wenden heist, sodann gedünget, der Dünger wird unter gearbeitet auf eben diese Art wie beym Winter-Korn, ferner wird es zur Saat angetrieben, besäet, die Saat wieder eingeeget.

Säet man aber keine Gerste, sondern ander Sommer-Getreyde in diesem Frühling, so ist gedachter maßen den vorher-gegangenen Winter und Herbst über an ermeldter Rock-Stoppel

nichts gethan worden, sondern das Feld ist mit samt denen Stoppeln biß ins Früh-Jahr stehen blieben; folglich wird es zur Zeit der Saat im Frühling, wenn die meiste Winter-Feuchtigkeit vorbey, zum ersten mahle gestürtzet, welche zur Sommer-Saat gehörige Arbeit an vielen Orten in specie geackert heisset. So bald dieses geschehen, säet man, ohne zu düngen, den Haber, Erbsen, oder Wicken in die erste so genannte Furche, d. i. nach vorher gegangener einfacher Arbeit; wiewohl, wenn Sommer-Wäitzen gesäet werden soll, ja theils Orten zu allen Arten des Sommer-Geträydes, man vorhero zu düngen, auch wohl das Feld im vorhergehenden Herbste zum ersten mahle zu stürtzen, und sich also annoch mehr Mühe zu machen pflegt. Im nechst folgenden Jahre bleibt dieses Feld hinwiederum Braache liegen.

Hingegen, wenn der Boden sehr schlecht ist, z. E. wenn das Clima zu kalt, so gehet es nicht an, das Feld in drey Arten zu theilen, sondern man läßt die Winter-Saat weg, und sömmert die Felder etliche Jahr hinter einander.

§. 41. Weil nun jetzt-erzehltes Procedere zu verstehen ist, bloß von ohngefehr dem dritten Theile aller zum Guthe gehöriger Felder, so wird es zwar mit denen übrigen zwey Drittheilen gleicher gestalt also gehalten jedoch, daß in dem Jahre, da ein Theil zu Braache liegen blieben, der andre Drittheil derer Felder zugleich Winter- und der letzte Drittheil zugleich Sommer-Getreyde trage, welches man drey Arten nennet, und welches deswegen vornehmlich eingeführet ist, damit in

jedem

jedem Jahre nicht nur von einer, sondern von denen meisten und nöthigsten Speciebus derer Feld-Früchte etwas erbauet, und die Haußhaltung, ohne baar Geld auszugeben, desto füglicher bestritten werden könne.

Wenn demnach obgedachter maßen An. 1720. im Junio das Braach-Feld wäre umgebraacht gewesen, hätte er, wie in eben diesem Jahre, acht Tage vor oder nach Michael Winter-Korn in dieses Feld gesäet, und Anno 1721. gegen Jacobi solches eingeerndtet; weil wir nun so dann nichts anders als Sommer-Gerste hätten säen wollen, so hätten wir Anno 1721. ehe es annoch eingewintert, nöthig gehabt, das Feld zum ersten mahle zu stürtzen, und im Frühling Anno 1722. es zur Gerst-Saat zuzurichten, biß in eben diesem Jahre die angenehme Erndte-Zeit den auf ein halb Jahr in die Erde geworffenen Saamen cum usuris vigesimis wieder gegeben. Anno 1723. aber wäre dieses Feld wiederum zu Braache liegen blieben, da denn obiges Procedere sich wiederum von forne angefangen hätte, statt der Sommer-Gerste aber würde so dann anderweites Sommer-Getreyde in das vorige Winter-Feld gesäet worden seyn.

Wo aber das Feld sehr hart und unfruchtbar ist, pflegt man es jedes Jahr ein oder zwey mahl mehr, als gemeldet, umzuarbeiten, nach jeder verrichteten Arbeit aber muß es auf alle Fälle ohngefehr 2. 3. 5. und mehr Wochen ruhen. Bey der Winter-Saat also wird es 1.) gebraacht, 2.) gedünget, 3.) gewendet, 4.) gerühret, zur

5.) zur Saat gepflüget; Zur Sommer-Saat aber wird es an einigen Orten 1.) gestürtzet, 2.) gedünget, 3.) gerühret, 4.) zur Saat angetrieben. Das Egen kan nach dem Braachen oder Stürtzen vorgenommen werden, nach dem Säen aber ist es allezeit nöthig. Bey dem klein-körnerichten Saamen bedienet man sich statt der Ege eines **Haackens, so ein** Instrument **ist, das einem Rechen nicht unähnlich siehet.**

So bald der Mist aufs Feld gebracht, muß er ohne Verzug untergehaacket werden, damit ihn die Lufft und Sonne nicht ausziehe. Wo man in Gewohnheit hat, zur Sommer-Saat zu düngen, welches zwar selten geschicht, es müste denn in specie Sommer-Gerste gesäet werden sollen, daselbst wird der Dünger annoch vor Winters ins Feld geführet und untergehaacket, welches dem Felde dienlicher, als wenn man zur Sommer-Saat allererst im Früh-Jahr dünget.

§. 42. *Schol.* Wo **das Rühren** gewöhnlich oder nöthig, **daselbst hat man die Absicht, daß mit dem Haacken-Pfluge die grossen Erd-Schollen zertheilet werden, da man denn das Feld schieff und auch quer über durchfähret, und nennet man dieses an etlichen Orten, eben weil das Feld quer überfahren wird, gequiret. Das Braachen und Stürtzen sind also unterschieden, daß bey jenem præcise die Braache, bey diesem aber entweder das Sommer- oder das Winter-Feld zum ersten mahle nach der Erndte umgerissen werde.** Das Waltzen geschicht an manchen Orten der besorglichen Nässe

wegen,

wegen, damit nemlich die Saat durch die Fluthen nicht ersäufft und weggeschwemmet werde; nicht weniger daß die grossen Erd-Klößer zerquetschet werden, welches insonderheit bey der Gerste, die einen wohl zugerichteten Boden erfordert, nöthig ist. An manchen Orten werden statt des Waltzens die Klößer nur zerschlagen. Was den Dünger anlanget, so ist zu wissen, daß der Gänse-Mist denen Feldern schädlich, und daß über diß nicht alle Arten des Mistes zu allen Arten des Getreydes sich schicken. Der Schaaf-Mist treibet zwar die Frucht stärcker als alle andere Arten, allein diese reichlich aufgehende Früchte sind insgemein an ihrer Qualität schlechter, als, cæteris paribus, die andern. Das Brodt wird davon blaulicht und unschmackhafft, die Gerste ist nicht sonderlich dienlich zum Brauen, die Erbsen werden so hart als Steine, sind nicht zu erkochen, und hülsen sich schwerlich u. s. f. **Das Pfirchen ist sonderlich auf grossen Schäfereyen gebräuchlich, und geschicht, wenn die Schaafe zur Sommers-Zeit auf dem Felde in Hürden geschlagen, die Hürden der Länge derer Beethen nach angesetzet, aller vier und zwantzig Stunden fortgeschlagen, und wenn ein Gewende allenthalben durchpfircht ist, ohne sonderlichen Zeit-Verlust hinten nach dieser Dünger untergeackert wird.**

Schol. An manchen Orten, wo es an Wiese-Wachs nicht ermangelt, findet man gar keine Braach-Felder; An unfruchtbaren Orten werden die Felder z. E. vier Jahr hinter einander

besäet, hernach ruhen sie 10. 15. biß 20. Jahr, welches denn endlich auch daselbst angehen muß, weil die Unfruchtbarkeit des Bodens gar offt durch die Etenduë und Größe derer Fluhren ersetzet wird, indem binnen ermeldten 10. 15. und 20. Jahren immer wieder andere Fluhren genutzet werden können. Wenn man also das Feld vier Jahr nutzet, und zehen Jahr Braache liegen läst, so kan man nicht sagen, daß es in drey Arten, sondern daß es in fünff ungleiche Arten getheilet sey.

Schol. Das Korn oder Rocken rechnet man insgemein zum Winter-Getreyde, weil es ordentlicher Weise vor Winters gesäet wird, und Winters über in der Erde liegt, es giebt aber auch Sommer-Korn, welches nur den Sommer über im Felde stehet. Das Sommer-Korn wird gemeiniglich in diejenigen Felder gesäet, worauf vorhero Gerste oder Weitzen gestanden, und dieses darum, weil das Feld unmittelbar vorhero gedüngt worden, und also annoch Kräffte zu tragen hat. Zwar dünget man auch zum Winter-Korne, allein, wenn man nach dem Winter-Korn Sommer-Korn säen wolte, würde es nicht gut thun, weil der Saame, so viel möglich, zu verändern ist, als welches eine œconomische Universal-Regul. Wenn man zwey Jahr einerley hinter einander auf ein Feld säet, so werden dem Felde allzeit einerley Kräffte abgefordert, welches denn verursacht, daß endlich die zuletzt gesäeten Früchte schlechter gerathen, als die, welche zuerst gesäet worden. Wechselt man aber um, so werden

den allezeit andere Ingredientien, so zum Wachsthum nöthig sind, aus dem Felde gesogen, indem ein jedes Gewächse jedesmahl andere Principia zu seinem Wachsthum, oder wenigstens eine andere Mischung dieser Principiorum, erfordert, folglich kan sich das Feld in denen folgenden Jahren wiederum an denenjenigen Kräfften erhohlen, die es vorhero verlohren hatte.

Das Sommer- und Winter-Korn sind eigentlich einerley Geschlechts, und haben anfänglich einerley Saamen gehabt; Der Unterscheid aber rühret her von der Curiosité derer Hauß-Wirthe, welche das Korn zuweilen im Herbste, zuweilen im Frühling gesäet haben, wiewohl auch manche aus Noth hierzu angetrieben worden. Beydes ist aufgegangen, aber jedes hat seine Natur in etwas verändert, daß, wenn man den Saamen des nunmehrigen Sommer-Korns vor Winters und v. v. säen wolte, gar wenig draus werden würde; Hingegen, wenn man das so dann erbauete wenige und schlechte Korn, welches vorhero Winter-Korn gewesen, und im Frühling wider seine Natur gesäet worden, im folgenden Jahre abermahls im Früh-Jahre säet, und damit also eine geraume Zeit fortfähret, so wird es endlich ebenfalls Sommer-Korn und v. v., nur wollen einige Vortheile bey der Düngung so dann in Acht genommen seyn. Der Unterscheid zwischen dem Sommer- und Winter-Korn ist im Backen und im Geschmack schwerlich mercklich, sondern eräusert sich nur gedachter maßen im Saamen, doch ist das Winter-Korn so wohl, als

alles andere Winter-Getreyde, weil es mehr Zeit und Nahrung zu seiner Existenz gehabt als das Sommer-Getreyde, um etwas besser, und cæteris paribus niemahls so mager, als dieses.

§. 43. *Probl.* Zur Sommer-Gerste gehöret solch Feld, darauf voriges Jahr Wäitzen, Rocken, Winter-Gerste, (wiewohl dieses letztere nicht allezeit gut thun will,) oder Rübsaat gestanden, und mit einem Wort, welches vorhero brav gedünget gewesen. Die Gerste aber wird ordentlicher Weise zum Sommer- und der Weitzen zum Winter-Getreyde gerechnet.

Schol. Gleich wie man aus gedachter Ursache, weil viel Hauß-Wirthe mancherley Proben gemacht, und einerley Getreyde zu verschiedener Zeit gesäet, also dadurch dem erbaueten Getreyde gleichsam eine andere Natur verschafft haben, das Getreyde überhaupt in Sommer- und Winter-Getreyde eintheilet; also findet sich auch aus eben der Ursache zweyerley Sommer-Gerste, einige, die um Fastnachten, und andere, die um Ostern, insgemein zwey biß drey Wochen nach Ostern gesäet wird. Mit dem Weitzen, Rocken und Trespe hat es gleiche Bewandniß. Alle drey Arten sind einerley Gewächse, doch mit dem Unterscheid, daß der Weitzen ein besonder gutes Korn, Rocken, hoc respectu, ein mittelmäßiges, und die Trespe eine halb verdorbene Art von Korne ist. Darum ist auch denen Hauß-Wirthen nicht unbekant, daß, wenn man das z. E. allhier gewachsene Getreyde in andere Gegenden bringet, und daselbst säet, eine jede dieser drey

Spe-

Specierum gar leicht in die andere verwandelt werden kan. Also giebt es auch gelb- und groß-körnerichten und weiß- und klein-körnerichten Weitzen, ja über diß findet sich annoch gantz eine andere Art, die von dem bekanten Weitzen sehr abweicht, welche man Dünckel nennet. Den Sommer-Weitzen säet man insgemein zu der Zeit, da die Sommer-Gerste gesäet wird, wenn man mit der Haber-Saat zu Stande ist.

Den Weitzen mit zwey Gängen säen heisst, wenn man jedes mahl an der einen Seite des Beethes hinab und das erste mahl, so dann an der andern Seite eben dieses Beethes in der Furche wieder hinan gehet, und das andere mahl den Saamen ausstreuet. Mit einen Gange aber geschicht, wenn der Säe-Mann auf der Mitte des Beethes einmahl gehet, den Saamen einmahl ausstreuet, und deshalber jedesmahl mit der Hand desto mehr ergreifft.

§. 44. *Probl.* Zum Haber wird der Gewohnheit nach niemahls gedünget, hingegen wollen einige, daß der Acker, gleich wie bey allen Sommer-Getreyde, wenigstens vor Winters solle umgerissen werden, welches auch an manchen Orten allerdings nöthig seyn will. Den Haber säet man, wenn das birckene Laub ausschlägt, biß um den 16. May.

Div. Der Haber wird eingetheilet in schwartz- und weiß-Haber; Jener ist entweder der zeitige, oder der späthe und ordinaire. Der schwartze bestehet aus schwartzen, kleinen, auch nicht sehr glatten Körnern, ist sehr schlecht, und nennet man

ihn auch Barth-Haber. Einige wollen ihn zum Pferde-Futter vor gut halten.

Die Erfahrung lehret, daß aus dem besten Weiß-Haber binnen drey Jahren purer Barth-Haber werde, weshalber mit dem Boden beym Säen umzuwechseln ist.

Der zeitige Weiß- oder August-Haber kömmt in keine sonderliche Consideration; hingegen ist die andere Sorte des Weiß-Habers desto besser.

§. 45. Zu denen Sommer-Früchten gehöret ferner der Hirse, das Heydekorn, Erbsen, Wicken, Linsen, Flachs, Hanff, Rüben, Möhren; das Kraut und der Rüb-Saamen aber wird so wohl vor Sommers, als vor Winters gesäet, weshalber man Sommer- und Winter-Kraut hat.

Probl. Der Hirse kan ins Braach- und ins Sommer-Feld gesäet werden. Man dünget den Acker annoch vor Winters, und wo man ihn nicht ins Braach-Feld säet, da dünget man das Feld gantz langsam und kurtz vorher, ehe es einwintert, da man hingegen in denen Braach-Feldern nicht eben so lange damit anstehen muß. So viel Land, als sonst zu einem Scheffel andern Getreyde erfordert wird, erfordert ohngefehr ein Viertel vom Scheffel Hirsen zum Saamen. Wenn er reiff, wird er mit Sicheln geschnitten, auf dem Felde ausgebreitet und ein wenig dürre gemacht, in Garben gebunden, in der Scheune gevorschelt, ausgedroschen, gesiebet, gewurfft, auf dem Boden nicht allzu hoch über einander geschüttet, im Back-Ofen gedörret, gemahlen oder

ge-

gestampffet, nach Gelegenheit wiederum gesiebet und zum andern mahle gestampffet. Der Scheffel kostet ohngefehr einen Ducaten.

§. 46. Das Heyde-Korn wird tractiret gleich dem übrigen Sommer-Getreyde, und pflegt man auch den bekanten Heyde-Grütze davon zu machen; im übrigen ist es zugleich ein dienlich Futter vor das Feder-Vieh.

Erbsen säet man ins Braach-Feld, oder wo vorhero Winter-Getreyde gestanden. Der Acker wird an theils Orten vor Winters darzu gestürtzet und gedünget. Die Erbsen und Wicken nehmen mehr Äcker ein als das Korn. Ein Scheffel Erbsen erfordert so viel Platz, als zwey Scheffel Korn.

Wicken und Linsen säet man insgemein in die erste Furche. Will man aber ein Gemenge zum Futter vor die Pferde haben, so säet man Wicken und Haber untereinander, und wintert nebst andern Haber die Pferde damit aus. Nicht weniger giebt es auch Gemenge von Wicken und Erbsen, Haber und Gerste.

§. 47. *Probl.* Der Lein-Saamen, woraus der Flachs wächst, wird sowohl ins Braach- als Sommer-Feld gesäet. Ist nun voriges Jahr das Feld gedünget worden, so erspahret man den Dünger, auserdem aber dünget man insgemein annoch vor Winters, wiewohl viele das Düngen allhier gäntzlich verwerffen, insonderheit wenn sie ihn in die abgelassene Teiche säen, da alsdenn das Land vor Winters nur umgerissen wird. Der Lein-Saamen ist am besten, wenn er zwey bis drey

Jahr

Jahr alt ist. Einige mischen Asche wider die Erd-Flöhe unter den Saamen. Er wird am füglichsten vor Ostern gesäet. Ist der Flachs reiff und hat gelbe Knoten gewonnen, so wird er ausgerauffet, bleibt an vielen Orten auf dem Acker liegen, und wird getrocknet, geriffelt d. i. durch einen eisernen Kamm gezogen, daß die Knoten abfallen, ferner auf einer abgegraseten Wiese oder Garten gebreitet, und so lange geröstet, biß er theils vom Regen, theils von der Lufft oben aufspringet, so denn wird er der Länge nach in freyer Lufft in Häufflein aufgesetzet, und ehe es thauet, eingebunden und ins Gebäude geschafft. Nachhero macht man Reisten draus, (**eine Reiste aber ist so viel als man mit einer Hand fassen kan**) umwickelt jede Reiste mit ein paar Stroh-Hälmern, diese Reisten zehlet man zu Kloben, da denn **jeder Klobe aus dreyßig Reisten bestehet**, dann wird er in einen laulichten Back- oder besondern Ofen, darinnen man es mit der Hand erleiden kan, ordentlich über einander gelegt, ein oder zwey Tage drinnen gelassen, und weil er annoch von dieser Wärme feuchte ist, vermittelst eines höltzernen Instruments gebrechet, indem man ihn auf gewisse maße qvetschet und schläget. Bey dem Brechen ist in acht zu nehmen, daß man nicht in der Mitte des Flachses drauf zu schlagen anfange, sondern an dessen Spitzen, damit man ihn nicht von einander schlage, wie denn auch anfänglich gantz sachte geschlagen werden muß. Alsdenn wird er gehechelt, oder an manchen Orten vorhero geschwungen.

Aus einer Metze Lein-Saamen erbauet man zwey, dritthalb, biß drey Kloben Flachs. Es hält sich der Lein-Saame etliche Jahr. Man schlägt auch aus diesen Saamen das bekante Lein-Oel zum Brennen, zu Firnissen, allerhand Drucker-Farben. Wenn das Oel herausgepresset, so bleibt der Lein-Kuchen übrig, welche, um die Fische damit zu mästen, ins Wasser gelegt werden. Man legt sie auch denen Pferden in das Wasser, davon sie sauffen.

§. 48. *Probl.* Zum Hanffe kan man vor Winters düngen, daferne voriges Jahr nicht gedünget worden, dann wird er im Mäy oder April gesäet. Es wächst eine doppelte Frucht hervor, Hanff und Fimmel, jenen nennen einige das männliche, diesen das weibliche Geschlecht. So bald der Fimmel anfängt zu stüben und zu blühen, als welches ein Zeichen der Reiffe ist, wird er ausgerauft, und nachhero unter das Gespinnste mit gebraucht, der Hanff aber bleibt stehen. Der Hanff blühet nicht also, daß man es sentiren könte, und wird also im Augusto und allererst nach dem Fimmel ausgerauft, gestaucht, d. i. in Häufflein zusammen gesetzet, also daß die Knospen in die Höhe stehen, bleibt etliche Wochen also im Felde stehen, daß er welck wird. Ferner wird er zu Mandeln gezehlet und mit Stroh-Seilen in Püschel gebunden, in die Scheune gebracht, getroschen, oder sonst geklopffet, die Körner, als welche man zum Saamen, oder zu Oel braucht, abgesondert.

Der

Der Fimmel aber und der Hanff wird nechstfolgenden Frühling in einem stillstehenden Wasser binnen neun bis zehen Tagen geröstet, dann auf dem Rasen getrocknet, und übrigens dem Flachse gleich tractiret. Der Hanff selbst wird von Weibern gesponnen, und weil eine vortreffliche Festigkeit darinnen, giebt er weit fester Bett-Geräthe, als der Flachs. Das Hanff-Werg verarbeiten die Seiler z. E. zu Netzen, die Schuster zum Schuh-Drath, die Hanff-Körner aber dienen auch denen Vögeln zum Futter.

§. 49. *Probl.* Die Rüben säet man um Johannis und zwar gantz dünne, dann werden sie eingeeget. Man säet sie nach gemeiner Art ins Braach-Feld statt der Winter-Saat, da denn das Feld abermahls vor oder nach Winters gedünget werden kan, endlich jätet man das Unkraut aus. Sie werden des Winters über in der Erde, und in Gruben aufbehalten, oder auch, wenn sie geschälet, angereyhet und an der Lufft gewelcket, das Kraut aber schneidet man ab und giebt es im Winter, nachdem es abgetrocknet worden, dem Viehe vor. Wenn nun die besten Rüben, insonderheit welche fein groß, oben roth sind, nachdem das Kräutig abgeschnitten, gedachter maßen in Gruben, oder in Kellern aufgehoben werden, so schlagen sie oben des Winters über aus, alsdenn setzt man sie im Früh-Jahr in die Kreze Beethen, und dünget solche gar wenig, damit der Boden zum Saamen der Rüben nicht besser sey, als der Boden des Feldes, wo künfftig der Saame soll hingesäet werden. Es wird erstlich mit einem

Holtze vorgebohret, alsdenn setzet man sie je eine viertel Elle von einander, also daß ein Theil des Kopffes mit samt dem Keime über die Erde heraus rage. Nachhero fangen sie an zu schossen, zu blühen, bekommen Taschen. Die Schößlinge, oder das geschossete Kräutig wird nach Gelegenheit des Windes halber gestützet, und wenn die Taschen beginnen braun zu werden, nimmt man den Saamen ab. Diese enervirte Saamen-Rüben taugen fernerweit zu nichts, als, wenn man sie abtrocknet, ins Feuer.

Mit denen Möhren und Satz-Möhren hat es gleiche Bewandniß wie mit denen Rüben und Satz-Rüben.

§. 50. *Probl.* Kohl-Rüben werden im Früh-Jahre gesäet, hernach wenn sie ein wenig erwachsen seyn, verpflantzet, ferner ausgezogen, das Kräutig abgeschnitten, die Rüben werden im Keller verwahret, und übrigens denen Möhren gleich tractiret. Das Kräutig, das einige des Winters über eines Fingers breit dran lassen, taugt zu nichts, und bestehet in der Einbildung, weil das Kräutig ohne diß allezeit verwelcket, nur darff man beym Abschneiden des Kräutigs, dem Fleische der Rübe keinen Schaden thun, wie wohl auch gar offt die beschädigten Rüben auskeimen, und guten Saamen tragen.

Die Rettige kommen grösten Theils denen Rüben bey, und keimen gleicher gestalt des Winters über in Kellern aus.

§. 51. Das Kraut wird in Sommer und Winter-Kraut eingetheilet, letzteres ist an vielen

Orten

Orten eine Rarität. Den Kappis-Saamen, woraus die Kraut-Pflantzen wachsen, säet man im Martio oder April insgemein in den Kreze-Garten, welcher den vorigen Herbst wohl gedüngt seyn muß. Um Pfingsten herum werden die Pflantzen in den Kraut-Acker gesetzet, (worzu man insgemein ein gewisses Stück Feld deputiret,) welches am besten nach dem Regen und bey feuchten Wetter geschehen kan. Die Pflantzen werden je einer halben, drey viertel, auch einer Elle weit von einander gesetzet, den Acker jätet man fleißig, wenn sie Wurtzel geschlagen haben, müssen sie gehacket und binnen etlichen Tagen gehäuffelt werden. Nach Bartholomäi blattet man die unnützen, gelben Blätter ab, und so lange der Frost nicht etwa zu acht Tagen hintereinander in dem drauf folgenden Herbste anhält, sondern weil er nur etwa abwechselt, läßt man das Kraut stehen, wo man aber vom Frost übereylet wird, daß die nachherige Temperatur der Lufft den Frost nicht wieder ausziehet, so ist vor dißmahl mit dem Kraute nicht viel zu machen. Die besten Kraut-Häupter mit samt ihren Saamen-Strüncken werden des Winters über im Keller verwahret, im Frühling in Garten gesetzet, und der Kapp-Saamen wird im Herbst, wenn er reiff ist, abgenommen. Wenn man das Kraut auf den Kraut-Hobel hobelt, in höltzerne Butten, nachdem man es vorhero gesaltzen, schüttet, so offt einer Hand hoch Kraut eingeschüttet worden, solches, so viel nur möglich, eintritt, (nach Belieben Wein-Eßig drauf giesset, wiewohl von letzteren die wenigsten etwas hal-

ten)

ten) die Butten nachgehends mit Bretern zudecket, mit Steinen prav beschweret, und es jähren läst, so bekömmt man binnen 6. 8. Wochen ein wohl-schmeckendes Sauer-Kraut. Weil es oben auf immer leichte weich wird, muß man fleißig darnach sehen, das oberste ausraffen, und so offt man etwas ausgerafft, ein wenig Saltz-Wasser wiederum hinein thun. Wenn es wohl in acht genommen, und in sattsam frischen Gewölbern verwahret wird, kan man es biß übers Jahr erhalten, da es denn auf die letzt so sauer wird, daß man es, ehe man solches kocht, waschen muß. Wo es reinlich hergehen soll, läst man das Weibs-Volck nicht gern eintreten, sondern es ist dieses eine Arbeit vor die Knechte, und in specie vor die, welche mit schweißigten Füssen nicht gepeiniget sind. Denn das lasse ich mir nicht bereden, daß durch das Jähren und mit den übertretenden Wasser alle dergleichen Unreinigkeit völlig weggehen solte. So ist auch bekannt, daß alle Menschen nicht nur eine insensible Perspiration an dem gantzen Cörper, also auch an Füssen haben, sondern auch, daß die allermeisten an denen Füssen wenigstens in etwas schwitzen, und wenn sie auch baarfuß im Schnee waten müsten, weshalber ich lieber des gestampfften Sauer-Krautes mich bedienen möchte, wenn man nur auf eine Machine bedacht wäre, dasselbe dadurch so gut, als durchs Eintreten zuzurichten.

§. 52. *Probl.* Den Kohl säet man gleichfalls im Frühling in einen wohlgedüngten Acker, zu Ende des Maji versetzet man die Kohl-Stauden,

läßt sie das gantze Jahr über stehen, und bedienet sich des Kohls nach seiner Gelegenheit, indem man so viel abblattet, als man in die Küche nöthig hat. Haben die Stauden ein Jahr gestanden, so werden sie versetzt, wenn man Saamen haben will, welches im Martio geschicht, da alsdenn derselbe im Heu-Monath seine Reiffung erlanget.

§. 53. *Probl.* Zum Rübsen muß das Feld so starck, als zum Weitzen und Korn gedünget werden. Wo sonst 2. Scheffel Korn hingesäet werden, da braucht man nicht mehr als ¼ Scheffl. Rübsen-Saamen. Der Winter-Rübsen wird insgemein gantz zeitlich im Herbste und annoch vor dem Getreyde gesäet. Der Sommer-Rübsen aber wird gleich nach Ausgang des Winters gesäet in dasjenige Feld, welches am meisten ausgeruhet hat, so das Braach-Feld ist; vor Winters kan man das Feld schon darzu zubereiten. Wenn der Rübsen reiff, so wird er zusammen geschobert wie das Heu, damit er sich erwärme, und, endlich gemeiniglich auf dem Felde gedroschen, daß er sich in denen Gebäuden nicht entzünde. Ist der Saame auf den Boden geschüttet, so muß er, insonderheit weil er noch feuchte ist, offt und täglich gewendet werden. Der Scheffel Rübsen gilt an manchen Orten einen Thlr. und zwantzig Gr. zwey Thlr. und etliche Groschen.

Aus dem Rüb-Saamen wird das bekannte und beliebte Rübsen-Oel, welches dem Lein-Oel weit vorzuziehen ist, bereitet. Das gantz junge Kräutig braucht man zu warmen Salat, der einen

nen gar besonders annehmlichen Geschmack hat, und nach Einiger Meinung, der Lunge zuträglich seyn soll.

An theils Orten hat man eine gantz besondere Frucht, die dem Sommer-Rübsen sehr nahe kömmt, welche man Dotter nennet. Aus diesem Dotter schlägt man gleicher gestalt Oel, und die Körner dienen zu einem Vogel-Futter.

Von der Saat ist überhaupt folgende Regul zu mercken: Den Weitzen säet man im Herbst nach Bartholomäi, das Korn bald hernach; bey dem Sommer-Getreyde wird zu allererst das Sommer-Korn, hernach der Haber, dann die Wicken und Erbsen, folgends die Gerste, Hirse, Hanff und Heyde-Korn gesäet. Man kan aber auch die Erbsen vor Winters säen.

§. 54. *Schol.* Bey der Erndte bekommen die Schnitter entweder das Tage-Lohn, oder die Zehend-Garben, welches letztere insgemein auf adelichen Höfen, wo man gezwungene Arbeiter hat, bräuchlich ist. Wo der Zehende eingeführet ist, so fänget der Hauß-Wirth zu zehlen an, wo es ihm beliebet, weil widrigen Falls das Gebinde nach Vortheil gemacht werden könte. Drey Arbeiter mit der Sichel, excl. derer die nachrechen, müssen täglich zwey Acker bestreiten können. Auf eine Graaß-Sense aber wird täglich ein gemeiner Acker gerechnet. In der Scheune werden alle Arten des Getreydes allein gelegt, damit die ausfallenden Körner nicht unter einander kommen. Man legt es also, daß die Drescher

so gleich darzu kommen können nach der Ordnung, wie es gedroschen werden soll, ob wohl viele dasselbe unordentlich zu verpansen pflegen. Zwey Personen müssen des Tages über wenigstens 1 ½ Schock ausdreschen können, und in diesem Fall müssen sie reine dreschen. Bey dem Dreschen dürffen auf einmahl nicht zu viel Garben angelegt werden, weil auserdem nicht rein gedroschen wird. Ist die Scheune sehr klein, so legt man ein halb Schock, ist sie groß 6. 8. 10. biß 12. Schock Garben an. Um aber zu sehen, ob die Lohn-Drescher rein ausgedroschen haben, muß man ihnen zuweilen unvermuthet nachdreschen lassen.

Das Vorscheln oder vorschlagen ist, wenn die Garben zum ersten mahle auf beyden Seiten abgedroschen werden, da alsdenn eine jede Vorschlage noch einmahl gedroschen, aus dem abgeschlagenen kurtzen Stroh die Würr-Gebunde gemacht, und aus sechs Garben ohngefehr zwey oder drey gewöhnliche Schütten Stroh gebunden werden. Diese und alle dergleichen Nachrichtungen sind z. E. einem Advocaten, wenn er Curatorem litis abgiebt, unentbehrlich. Denn wenn der Rechnungs-Führer, deme er Defecta ziehen soll, etwa weniger Stroh in Einnahme verschriebe, würde er ohne solche Nachricht die Defecta nicht machen können. Also ist ihm auch nöthig zu wissen z. E. wie viel Gesinde zu dieser oder jener Arbeit erfordert werde, was die ohngefehrlichen Preiße jedes Orts seyn, u. s. f.

Das Wurffen ist, wenn das Getreyde mit einer Schauffel in die Höhe geworffen wird, damit der Wind die Spreu davon absondere. Hingegen bedient man sich bey stillen Wetter eines Instruments, so man die Fege oder Rolle nennet, durch welches aller Staub und Spreu fället.

Das Dreschen geschicht am füglichsten bey kalten Wetter, weil sich alsdenn die Körner am besten lösen, und nicht viel dererselben im Strohe bleiben.

Beym Aufheben muß der Verwalter aufschreiben, wie viel an Schocken gedroschen, und wie viel Getreyde an Scheffeln vorhanden sey.

Beym Vermessen des Getreydes misset sich jederzeit etwas ein, insonderheit, wenn das Getreyde nicht alt, und also nicht vielmahl umgemessen ist, weshalber man denen Verwaltern an hundert Scheffeln Haber ohngefehr fünff, andern Getreydes aber drey biß vier Scheffel billig zu gute gehen läßt. Insonderheit misset sich der Haber leicht ein. Denn wenn er neu ist, und es ist ein Scheffel abgemessen, so kommt das vorige Maaß nicht heraus, und wenn man ihn auch auf der Stelle wieder ummisset. Es lassen sich aber vielerley Vortheile in Messen brauchen, welche allerseits dahinaus lauffen, daß das Getreyde im Einschütten so viel möglich aufgelockert werde, zumahl da die Spitzen und Spreu des Habers gegen einander stossen und viel Cavitäten machen. Es pflegen vortheilhafftige Leute den Haber langsam und dessen wenig auf einmahl aus dem Sa-

cke in den Scheffel lauffen zu lassen, welchem Vortheil aber man gar bald beykommen kan, wenn man entweder das Getreyde mit der Schauffel in continenti wieder ummisset, oder wenn man das Scheffel-Maaß mit der Hand hin und her rüttelt, da alsdenn selbiger gar bald zusammen fallen und dessen weniger werden wird, obschon mit der Schauffel die beste Probe gemacht werden kan. Die anderweite Ursache, warum man bey neuen Getreyde nicht vermessen kan, ist, weil selbiges binnen einiger Zeit eintrocknet, und es ist nichts unbekanntes, daß ein Unerfahrner auf dergleichen Art, wenn er z. E. hundert Scheffel Haber aus dem Sacke gemessen, übernimmt, gar leicht um acht biß zehen Scheffel betrogen werden könne. Nicht weniger wird die Anzahl derer Scheffel vermehret, wenn man sich bey dem Messen des Viertel-Maaßes, statt des gantzen Scheffel-Maaßes bedienet.

§. 55. *Probl.* Mit dem Hopffen verfähret man also: Wenn nach Michael der Hopffen abgenommen und derselbe wiederum gedecket ist, so beführet man den Hopffen-Berg annoch vor Winters mit Schwein-Mist, welche Düngung etwa je zu drey Jahren geschehen kan. Nach Winters ohngefehr im Martio, hacket, beschneidet und bewirfft man den Hopffen zum ersten mahle, und setzet ohngefehr im April die Stangen. Im Junio behacket man ihn zum andern mahle, bindet ihn an Stangen; im Septembri, wenn er zeitig, nimmt man ihn ab. Wenn der Hopffen von denen Stangen abgenommen, wird er im Octo-

Octobri zum dritten mahle behacket, und zugedecket, und bleibt also biß über Winters liegen. Bey dem Düngen aber ist zu beobachten, daß man den Boden auser denen Gruben wegen des besorglichen Unkrautes nicht düngen soll. Der wilde Hopffe aber wächst von sich selbst, und wird offt unter den Garten-Hopffen genommen.

Will man aber die jungen Hopffen-Keime legen und mehr Hopffen erzeugen, als worzu auch im Fall der Noth der wilde Hopffe gebraucht werden kan, so hacket man den Boden im October, machet die Gruben fünff Schuh weit von einander, und ½ Elle tieff. Dann legt man den Schwein-Mist drum und hinein, stecket auch mitten in jede Grube ein Pfählgen, damit man auf die Fasten die Gruben wieder finden könne. Auf die Fasten im Martio oder April, wenn man den alten Hopffen aufzudecken, zu beschneiden, und zu bewerffen pfleget, soll man die feinesten Reben, so die meisten Knospen haben, in die zubereitete Gruben versetzen, also, daß die Keime oben heraus stehen. Man legt so gleich Stecken Ellen lang darzu, und läßt ihn biß nach Pfingsten liegen. Im Majo werden solche eingelegte Keime zum ersten mahle behacket. Man läst sie liegen biß auf die Fasten, um Johannis beschneidet man sie, und procediret übrigens oben gedachter maßen.

§. 56. *Schol.* Weil man bey der Saat und Erndte aller Früchte wahrnimmet, daß solche an allen Orten nicht zu gleicher Zeit einfallen, so ist zu wissen, daß dieses von der Beschaffenheit des Bodens, nebst dem aber von der Temperatur der

Lufft herrühre. Was das erstere anlanget, so sagt man insgemein, daß in denen Gebürgen das Getreyde schwerlich reiffe, welches auch an denen meisten Orten eintrifft. Insgemein aber wissen die Haus-Wirthe nicht, was ein Berg sey, andern theils irren sie darinnen, daß sie falsche Ursachen dieser Unfruchtbarkeit anführen. Was dem Augenschein nach ein Berg sey, das wissen auch die Kinder, man nennet aber offtmahls Districte von 10. 20. 30. und 100. Meilen ein Gebürge, und mit denen Augen läßt sich in der gantzen Gegend nicht ein eintziger Berg finden, zu dem ist die Erde rund, und wenn wir keinen erhabenen Platz vor Augen sehen, so mögen wir hinreisen, wo wir hin wollen, es bleibt eine Ebene, und ein Ort ist so hoch, als der andere. Antw. **Alles Land, das über die** *mathematische Superficiem* **(als welche zwischen Berg und Thal das Mittel ist) der Erd-Kugel in die Höhe steigt, heist ein Berg, wenn diese Gegend groß ist, ein Gebürge, und alles was drunter fället, nennet man einen Thal.** Die veritable Superficiem mathematicam der Erde findet man durch Ausrechnung nicht der gewöhnlichen und scheinbaren Horizontal-Linie, die nur bloß vermittelst der Wasser-Waage gesucht wird, sondern durch Ausrechnung der warhafftigen Horizontal-Linie, welche jedoch, um das Mittel zwischen Berg und Thal zu finden, an vielen Orten des Erdboden gesucht werden muß. Die Erfindung der veritablen Horizontal-Linie geschicht am vortrefflichsten durch das Problema Pythagoricum.

ricum. Nun ist oben gesagt worden, daß die Erd-Kugel ein bloßer Stein sey, der nach Proportion nur mit weniger Erde oben her bedeckt ist; Nicht weniger ist bekannt, daß durch das Regen-Wasser, die auf denen Bergen befindliche Erde, in die Thäler geführet werde; daher kommt es, daß alle Gebürge dergestalt von fruchtbarer Erde beraubet seyn, daß insgemein nichts, als warhaffter Sand, Kieß, Stein, Leim, oder Thon annoch übrig ist, als welchem Boden das Regen-Wasser nunmehro nichts mehr schaden kan; Ferner weil die Erde vom Anfange der Welt denen Bergen entführet worden, (ob schon nicht zu läugnen, daß durch das alljährliche Düngen, durch die Wurtzeln und Stroh des Getreydes u. d. g. die Gebürgischen Felder an Erde einigen Zugang haben,) so nähert sich dergleichen Gebürgischer Boden denen Mineralien weit mehr, als die Thäler, allwo seint so vielen tausend Jahren beständig das beste Erdreich vom Regen hinverführet worden, also, daß zu glauben, es müsse die Erde an tieffen Orten offt ein, zwey, drey Meil Wegs hoch über den mineralischen Felsen liegen, und dieses ist die Ursache, warum nicht aller Orten, sondern nur cæteris paribus im Gebürge, das Ertz gegraben wird, nemlich, weil es anderwärts nicht wohl möglich, so tieff einzudringen. Andere sagen, auf denen Gebürgen sey es kälter, daher entstehe die Unfruchtbarkeit; ob nun wohl dieses gemeiniglich eintrifft daß es kälter sey, so ist es doch nicht deswegen auf einem Berge kalt, weil er ein Berg ist, vielmehr rühret diese Kälte von der Natur des

Erdreichs und Stein-Felsens her, welcher, wenn er eine gantze Meil Wegs hoch mit warmer, hitziger und fruchtbarer Erde bedecket wäre, in der Lufft, und denen Gewächsen keine Kälte verursachen könte. Allem Ansehen nach scheinet die von Rüdigern beschriebene Aura centralis, welche auf denen Gebürgen durch viele Erde nicht verhindert wird, daß sie circuliren könne, eine Ursache der Kälte zu seyn. Die andere und bekannte Ursache der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit ist die Näherung gegen die Linie biß beynahe an die Zonam torridam, weshalber beyde Zonæ temperatæ cæteris paribus, den fruchtbaresten Erdboden haben.

§. 57. *Def.* Das Maaß derer Aecker ist, wie bekannt, an denen meisten Orten unterschieden. Denn vor uhralten Zeiten demonstrirten die alten Teutschen ihren Käuffern die Fluhren ad oculum, und war niemand auf eine so sorgfältige Ausmessung, wie bey denen Römern, oder wie in neuern Zeiten geschehen, bedacht. Die Art und Weise, einem das Feld ad oculum zu demonstriren, war, daß man ihm die Tage-Wercke, oder so genannte **Morgen** anzeigte, **wie viel nemlich an einem Tage von frühen Morgen an, biß in die Nacht, mit einem Geschirre bestellt werden könte.** Zwantzig, vier und zwantzig, dreyßig und mehr solcher Stücken Feldes und Tage-Wercke, nemlich, so viel, als zur Nahrung des schlechtesten Bauers nöthig war, nennete man eine Hube, oder Hufe. Weil nun nach Beschaffenheit des Bodens, derer Innwohner

und

und übrigen Umstände, an diesem Orte zu einem dergleichen Tage-Wercke ein grösserer, oder kleinerer Platz erfordert wurde, als an einem andern Orte, so geschahe es, daß die Morgen und Hufen aller Orten nicht gleich groß waren, und weil fast an allen Orten nachhero vor nöthig erachtet wurde, um derer besorglichen Streitigkeiten willen, zu einem Morgen und einer Hufe ein Lege publica determinirtes Maaß zu setzen, diese Leges aber nicht von einem eintzigen, sondern von vielen Beherrschern gegeben wurden; hiernächst weil die vulgairen ohngefehren Abtheilungen das Fundament zu solchen determinirten Maaßen seyn musten, indem man die Grösse derer indeterminirten Hufen und Morgen, auf etwas gewisses setzte, und insgemein das Mittel erwählete; so entstund fast in allen Ländern, ja bey nahe in allen Städten eine beständige Ungleichheit des Feld-Maaßes, welche Ungleichheit auch biß auf unsere Zeiten fortgepflantzet worden.

Ein Morgen oder Tage-Werck, sonst ein Acker genannt, hält hier zu Lande drey hundert Quadrat-Ruthen; eine Hufe hält dreyßig Morgen, und eine Quadrat-Ruthe, wenn die Elle zu 24. Zoll gerechnet wird, hält in sich 33124. Quadrat-Zoll, deren Quadrat-Wurtzel, oder welches allhier einerley ist, deren Längen-Ruthe abermahls 182. Zoll d. i. $7\frac{1}{2}$ Leipziger Elle und 2. Zoll beträgt. Ein Juchardt aber ist ohngefehr um den vierdten Theil grösser, als ein Morgen.

Nach

Nach *Justiniani*schen Rechten ist ein Tritt, oder vielmehr ein gemessener Schritt, welchen man *Gradum, vulgo:* einen Doppel-Tritt nennet, fünff Schuhe lang, *Stylo vulgari* aber verstehet man unter einem Schritt $1\frac{1}{4}$ Elle, welcher denn auch ein einfacher Tritt genennet wird. An theils Orten gehöret zu einem Fuß, oder halben Elle s. Schuh, 12. an andern Orten aber 14. 16. und 18. Zoll.

Also muß man nicht meynen, daß ein Acker, welcher ein dergleichen gleichseitiges Viereck repræsentiret, 300. Ruthen lang wäre. Denn diese Anzahl begreifft in diesem Fall nicht nur die Länge, sondern auch die Breite, nebst dem inwendigen Platz in sich, sondern die Länge, oder welches allhier einerley, die Breite eines dergleichen Ackers bestehet in 17. Ruthen 2. Ellen und 9. Zoll. Denn diese sind aus 300. Ruthen die Quadrat-Wurtzel; hingegen hält eine Ruthe nach Dreßdnischen Maaße nicht 7. sondern 8. Ellen. Es ist aber aus obigen Raisonnement deshalber nicht zu schliessen, als ob alle Aecker, die aus 300. Quadrat-Ruthen bestehen, præcise ein gleichseitiges Vier-Eck vorstellen müsten.

§. 58. *Schol.* Eine anderweite Ursache der Ungleichheit des Feld-Maaßes ist die Unfruchtbarkeit und Fruchtbarkeit des Bodens. Nach denen Erb-Registern derer Aemter, ingleichen nach denen Steuer-Catastris liegt manch Guth z. E. nach vier Hufen und ist kleiner, als ein anders, das nach 2. Hufen liegt, weil die Alten zugleich auf die Unfruchtbarkeit des Bodens gesehen haben, indem

indem sie einen grossen, aber unfruchtbaren Platz mit so viel Beschwerungen ehemahls belegt haben, als einen kleinern, und fruchtbaren, also beyden diesen Plätzen, um keine Verwirrung zu machen, einerley Hufen-Anzahl zugetheilet haben. Man hatte auch zu dieser Absicht eine mehrere Accuratesse nicht nöthig. Uberdiß rühret diese Ungleichheit derer Hufen daher, daß seint vielen Jahren das wüste Land nicht allenthalben so starck, als itzo, angebauet worden, da denn in neuern Zeiten die Besitzer derer Güther mannigfaltige wüste Plätze und Läden, theils mit, theils ohne Recht, werden an sich gezogen haben, als um welche Läden sich offt niemand bekümmert hat. Hierdurch sind die Felder angewachsen, die Beschwerungen aber und Anzahl derer Hufen sind nach, wie vor, geblieben. Mit einem Wort: Man hat vor diesem nicht Ursache gehabt, so Erd-hungrig zu seyn, als in neuern Zeiten, da sich das Volck sehr gemehret.

Indes ist auch zu wissen daß, wenn gesagt wird: dieses Guth liege nach so und so viel Hufen, alsdenn nicht nur die Felder und Wiesen, sondern auch die darzu gehörigen Gärten, ja der Platz, worauf die Wohn-Häuser, Ställe und Scheunen ꝛc. gebauet sind, zugleich mit ausgemessen, und wie viel alles an Hufen betrage, sodann aufgezeichnet werden müsse.

§. 59. Erfahr. **Einen Acker besäet man ohngefehr mit 2. Dreßdner Scheffeln, ein Scheffel giebt an Rocken ohngefehr 2. Schock, an Weitzen $1\frac{1}{2}$ Schock, zuweilen auch 2. Schock,**

an

an Gerste $1\frac{1}{2}$ Schock, an Haber 1. auch zuweilen 2. Schock, daferne das Gebinde mittelmäßig und gewöhnlich ist. Nach Leipziger Getreyde Maaß hingegen besäet man einen Acker ohngefehr mit 1. Scheffel und 1. Viertel. Denn 11. Dreßdnische Scheffel betragen 8. Leipziger.

Ein Schock Weitzen giebt zwey biß drittehalben Scheffel Ausdrusch; ein Schock Korn giebt drey, Gerste vier, Haber fünff biß sechs Scheffel.

Der Scheffel Korn ist gleich denen Erbsen zu 1. Thlr. 18. Gr. Gerste zu 1. Thlr. 12. Gr. Haber zu 16. Gr. Weitzen zu 2. Thalern angeschlagen. Nach dem Marckt-Preiß aber trifft es insgemein, daß die Erbsen theurer, als das Korn seyn.

Es muß sich also auch z. E. einer, der eine Rechnung defectiren soll, um diese Nachrichtungen bekümmern, zumahl der Marckt-Preiß und andere Umstände beständig variiren, wiewol es nicht schaden kan, wenigstens den Mittel-Preiß, und ratione derer œconomischen Verrichtungen dasjenige wenigstens inne zu haben, und zu verstehen, was sich am meisten zuträgt.

§. 60. *Schol.* Die Größe des Ackerbaues, Wiese-Wachses, des Holtzes, und die Anzahl des Viehes sind in allen Haußhaltungen durch eine gehörige Proportion dergestalt an einander gebunden, daß die Größe des Ackerbaues sich nach denen übrigen jetzt gemeldten Stücken, und diese nach jener richten muß, und wenn eines unter diesen zu wenig, das übrige nicht behörig bestellet werden kan. Denn, wer viel Feld anbauen will,

will, der muß auch, theils wegen des Düngers, theils wegen der Feld-Arbeit, viel Vieh halten können; wer viel Vieh halten will, dem darff es an Heu und Grummt nicht ermangeln; also muß man zu so und so viel Stück Rinds-Häuptern und Zug-Vieh so und so viel Aecker Landes zu deren Unterhalt besitzen, wie denn bey vielen Güthern die Inconvenienz sich äusert, daß wegen ermangelnden Wiese-Wachses weniger Vieh gehalten werden kan; mithin viel Getreyde-Land unbestellt und wüste liegen muß. Wenn ein Bauer zehen Kühe und zwey hundert und funffzig Schaafe halten kan, also, daß an Gräserey, Trifft und Winterfütterung nothdürfftig nichts ermangele, so lehret die Erfahrung, daß er jährlich funfftzig Scheffel Feld, die Aussaat nach Dreßdnischen Maaß gerechnet, behörig düngen könne. Solcher gestalt würde er in allen drey Arten in summa hundert und funffzig Scheffel Feld, insonderheit, wo der Boden nicht unfruchtbar ist, bestellen können, zumahl, wenn er nicht nöthig hätte beym Sommer-Getreyde zu düngen, welches bey denen wenigsten Speciebus und auch an denen wenigsten Orten, gebräuchlich ist. Jetzt angeführte Proportion ist eine Ursache, warum man auf manchen Güthern die Acker-Arbeit mit bessern Vortheil durch Zug-Ochsen, als durch Pferde und v. v. bestellet. Wo es an Wiese-Wachs nicht ermangelt, dem Viehe nach Nothdurfft davon zu geben, daselbst wird viel Stroh ersparet, welches erspahrte Stroh alsdenn zum Unterstreuen gebraucht wird, und desto mehr

Dün-

Dünger giebt. Legt man im Winter denen Kühen statt des Strohes Heu vor, so verbessert sich das Vieh und die Milch, als weshalber zuweilen auch so gar die guten Hauß-Wirthe, an Heu noch Zubuße kauffen müssen.

§. 61. *Probl.* Weil es höchstnöthig ist, gewisse Kennzeichen zu haben, durch welche man die einmahl ausgemessene Felder unterscheiden kan, so bedienet man sich zu solchen Reinungs-Zeichen mannigfaltiger Objectorum, darunter die Rein-Steine die gewöhnlichsten sind.

Zu Rein-Steinen erwählet man solche, deren Art an dem Orte, wohin sie gesetzet werden sollen, so viel möglich, nicht anzutreffen ist, z. E. wenn im Grunde des Feldes, und des Reines, rothe Bruch-Steine liegen, so suchet man Sand- Kiesel- oder andere Steine, zu Rein-Steinen aus, damit man die vorher daselbst gelegene Steine, mit denen Rein-Steinen nicht confundire. Nechst diesem erwählet man insgemein einen Stein darzu, welcher mit einer breiten Schärffe, oder Ecke versehen ist, als welche Schärffe, oder Ecke **der Länge der Rein-Linie nach**, also in die Erde gesetzet wird, daß sie ein wenig hervor rage; und dieses ist es, wenn gesagt wird: es weise ein Rein-Stein auf den andern, oder die Steine weisen auf die und die Rein-Linie. Unter den Stein pflegen accurate Hauß-Wirthe so genannte Zeugen zu schütten, damit er desto eher, wenn er bey vorfallender Streitigkeit gehoben wird, vor einen Rein-Stein angesehen werde, ob wohl die Zeugen in Jure kein wesentliches Requisitum des

Rein-Steines sind. Zu Zeugen erwählet man entweder viel kleine Kiesel, oder viel andere kleinere Steine, die in Qualitate, und gedachtermaßen auch in Quantitate vom Rein-Steine unterschieden sind; oder man schütte unter den Rein-Stein ein Häufflein Kohlen und Glaß. Finden sich nun unter einem Steine dergleichen Zeugen, so ist die gröste Wahrscheinlichkeit vorhanden, daß es ein Rein-Stein sey. Nechst dem erwählet man insonderheit in denen Wäldern tüchtige Bäume, so ihr männliches Alter noch nicht völlig erreicht haben, zu Rein-Bäumen, schneidet um zwey quer Hände breit die Schaale davon weg, und bemercket den abgeschälten Fleck des Baumes mit einem Creutz, oder andern Zeichen, welches Einschneiden, gelocht oder gelaschet geheissen wird.

Ferner müssen zuweilen die Gräben, als welche unter die sichersten Rein-Zeichen gehören, und nicht gehoben werden, die Fußsteige, Zäume, Wasser-Ströme, Bäche, Berge, alte Mauren u. d. g. Rein-Zeichen abgeben. Nachdem aber mit allen diesen Mitteln, insonderheit was die ersten fünffe betrifft, ein Hauß-Wirth nicht völlig gesichert ist; indem ein Stein offtmahls bößlicher Weise verrücket, die wahren Rein-Bäume umgehauen, andere unächte Bäume gelaschet werden, ingleichen weil die Rein-Bäume mit der Zeit alt, schadhafft und windbrüchig werden, weil die Gräben denen wilden Fluthen unterworffen sind, und die Wasser-Ströme auch nicht einerley Gang behalten: so ist die Frage considerable, und dem Ansehen nach schwer zu beant-

worten, wie man einem Hauß-Wirth hierbey rathen solle? massen boßhafftige Nachbarn, insonderheit, wenn die Güter verkaufft werden, oder sonst fremde Besitzer bekommen, und noch mehr, wenn sie subhastirt werden, und eine Zeitlang kein Eigenthums-Herr vorhanden, oder wenn dieser kranck ist, und die Fluhren nicht offt begehen kan, ja auf mannigfaltige Art von der Gelegenheit zu profitiren wissen. Die gewöhnlichen Arten das Feld zu messen helffen zum Theil hierwieder gar nicht, etliche aber darunter sind zu dieser Absicht noch nicht hinlänglich. Wir wollen solchem nach folgenden Modum vorschlagen:

§. 62. *Probl.*

1.) Setze an einer Seite des Feldes z. E. die vor den Abbruch des Nachbars von Natur am sichersten zu seyn scheinet, eine unbewegliche Feld-Säule, und solte diese gleich aus gemaureten einzelnen Steinen bestehen, daferne ein so großer Stein ohne besondere Kosten nicht zu haben wäre, und dieses deswegen, damit man einen unbeweglichen Punct bekomme, nach welchem man die Größe und Lage des Feldes beschreiben kan. Eine Seite dieser Säule aber muß mit der das Vier-Eck (wovon wir gleich reden wollen) formirenden Linie parallel gehen.

2.) Dann concipire dir den innern Platz des Feldes, ob es gleich eine krumme Peripherie hat, als ein Quadrat, es sey nun ein Quatradum in specie, oder ein Oblongum, oder ein Rhombus, oder Rhomboides, oder Trapezium. Dieses Vier-Ecks Seiten benenne, reiß dessen Größe, sowohl

als

als gewöhnlicher maßen die Magnet-Nadel auf, laß dich aber gedachter maßen die Ausschweiffungen des Feldes nach derer Nachbarn Seiten zu nichts irren, also, daß du dir das Quadrat nicht zugleich mit auf des Nachbars Felde, sondern bloß auf dem Felde Quæstionis völlig und allein concipirest. Dieses in denen Gedancken concipirte Vier-Eck situire also, daß oben ermeldte Feld-Säule auf irgend einen Punct irgend einer Seite des Vier-Ecks zu stehen komme, da sodann das Vier-Eck nach der Länge seiner Seiten, und Größe seiner Winckel beschrieben werden muß.

3.) Miß die Höhe der Säule, und schreib sie nieder.

4.) Theile das gantze Quadrat in etliche z. E. in 5. 6. 8. 10. Triangul ein, deren jeder mit einem seiner Winckel an den Grund der Säule stosse.

5.) Jeden dieser Triangul benenne mit einem Buchstaben oder Ziffer, und sprich: Wenn ich an der Säule stehe, und das Gesichte gegen das Feld wende, so heist der erste Triangul zur lincken Hand A. der unmittelbar darneben gelegene B. der dritte C. u. s. f. Dieses alles schreib gleichfalls nieder.

6.) Miß ferner die Winckel und Seiten jetztgedachter Triangul und schreib z. E. abermahls nieder: Der Triangul A. hält in seinem an die Säule stossenden Winckel 60. Grad, dessen gegen stehende Seite ist lang 30. Ruthen; Ferner schreibe: Der Winckel, welchen die jetzt gedachte Seite mit dem Stück derselben Linie machet, worauf die Feld-Säule stehet, hält in sich 90. Grad.

7.) Eben also procedire mit denen übrigen Trianguln B. C. und D. und schreib eben diese Umstände nieder, so hast du das Haupt-Werck und den Grund des Maaßes fest gesetzet. Worbey aber wohl zu beobachten, daß jedes mahl von jedem Triangul drey Umstände remarquiret, und niedergeschrieben werden müssen, nemlich, entweder die Grösse von zwey Winckeln und einer Seite, oder von zwey Seiten und einem Winckel, jedoch ist absolut nöthig, daß jedes mahl der an die Säule stossende Winckel des Trianguls unter andern mit zu messen sey.

Postulatum. Nun soll auser diesem Quadrat annoch ein irregulaires Stück zum Felde mit gehören, so gegen den Nachbar zu mit einer krummen Linie umschrieben ist, und zwar soll auf der rechten Seite, die Seiten-Linie einen Bogen vorstellen, dessen Rücken sich gegen den Nachbar zukehret, auf der lincken Seite soll auser dem Quadrat annoch ein anderweiter Feld-Platz seyn, dessen Bogen nach dem Centro des Feldes, dessen Spitzen aber gegen den Nachbar sich kehren.

8.) Diesem nach miß dasjenige Stück Feld nunmehro, so zwischen obigen Quadrat und der krummen Aussen-Fläche des Feldes eingeschlossen wird, nach gewöhnlicher Art, und schreib: z. E. nieder: Wenn man auf dem Grunde der Säule stehet, und das Gesicht gegen das Centrum des Feldes richtet, so bleibt nach abgestochenen, oben beschriebenen Quadrat, auf der rechten Seite des Quadrats ein Stück Feld übrig, welches von dem Quadrat, und von einer krummen Aussen-Linie ein-

eingeschlossen wird, und dessen Innhalt sind acht Quadrat-Ruthen.

9.) Auf gleiche Weise verfahre auf der lincken Seite, auf welcher man z. E. findet, daß an das oben beschriebene Haupt-Quadrat annoch zwey andere zum Felde gehörige Stücke anstossen, eines nach der Säule zu, das andere an der gegen überstehenden Extremität. Von beyden diesen miß gleichfalls den Innhalt, und schreib ihn so umständlich nieder, als auf der rechten Seite geschehen ist.

10.) Gräntzet nun auf jeder Seite nur ein Nachbar, so hat man weiter nichts zu messen nöthig; Finden sich aber auf einer Seite zweyerley angräntzende Felder, so ziehe von der Säule biß an den Punct der Extremität des Feldes, in welchem jetzt gedachte zwey Nachbarn an das Feld an und zusammen stossen, eine gerade Linie, miß solche und notire die Länge, remarquire auch, was diese letztere Linie mit der Grund-Linie, worauf die Säule stehet, vor einen Winckel mache. In dem Puncte, woselbst die Nachbarn an jetzt gedachtes Feld zugleich mit ihren Ecken antreffen, theile das irregulaire Aussen-Stück, welches, wie oben benannt, in zwey Theile, vermittelst eines Durchschnitts, welcher Durchschnitt eine gerade Linie ist, die mit einer Extremität in obgedachten Zusammenlauffs-Puncte, mit der andern aber an die ihr nechste Seite des Quadrats eintrifft, also, daß sie an das Quadrat rechtwincklicht antreffe.

11.) Jedem dieser zum Felde gehörigen Stücke gieb einen besondern Nahmen, beschreibe jedes also, daß der Leser untrüglich verstehen könne, welches Stück von beyden, unter jeden Nahmen gemeynet sey, und schreib den Innhalt eines jeden nieder.

12.) Endlich miß nach gewöhnlicher Art den Innhalt des gantzen Feldes, und schreibe dieses zu allem Uberfluß nieder.

Ist dieses alles geschehen, so ist es eben so unmöglich die Reinung zu verfälschen, als unmöglich es ist, das Feld von seinem Platz hinweg zu tragen.

§. 63. *Schol.* 1. Wenn man es bey der gemeinen Art zu messen bewenden läst, so ist es eine gantz mögliche Sache, daß ein Besitzer dem Nachbar mit der Zeit ein merckliches abstehlen könne, und dennoch des Beleidigten sein Feld die vorige Größe behalte. Denn wenn Titius ein Dieb ist, und dem Nachbar zur rechten Hand eben so viel abstiehlet, als ihm, (Titio) der Nachbar zur lincken Hand, Cajus, vorher gestohlen hatte, so behält das mitten inne gelegene Titianische Feld seine vorige Größe, und der Nachbar zur rechten Hand kömmt zu kurtz. Vors andere, kan man bey obiger unserer Art zu messen, alle Rein-Steine und Rein-Zeichen entbehren, und bedarff es weiter nichts, als obgedachter Säule. Vors dritte läßt sich die Säule nicht verfälschen, gleich denen Rein-Steinen, insonderheit, wenn sie nicht aus einem eintzigen Stein bestehet, sondern von Grund aus gemauret ist.

Schol

Schol. 2. Weil man an denen Puncten wohin visirt wird, Stöcke, wie gewöhnlich, einsticht, und das Auge auf die oberste Extremität dieser Stöcke zielen muß, so muß die Höhe dererselben zu desto mehrerer Accuratesse gleichfalls angemerckt werden.

Schol. 3. Es ist am sichersten, wenn ein Besitzer die Kosten nicht scheuet, diese vorgeschriebene Ausmessung seiner Fluren gerichtlich vor die Hand zu nehmen, und wenn er den Grund-Riß nebst obiger umständlicher Beschreibung im Gericht beylegen und verwahren, auch sich davon eine Copie in forma probante ausantworten läst. Es würde auch mannigfaltigen Processen vorgebogen werden, wenn nachhero in allen und jeden gerichtlichen Käuffen angemerckt würde, wie groß die Felder, was sie vor Nachbarn hätten, wer die vorigen Nachbarn gewesen, u. s. f.

Solte ein oder der andere Hauß-Wirth dieses Problema nicht verstehen, so kan er es dem Feld-Messer vorzeigen, deme es nichts verschlagen wird, vors Geld es zu machen, wie es die Leute verlangen.

§. 64. *Schol.* Zum Beschluß des Feld-Baues, wollen wir mit wenigen unsere Gedancken von denen œconomischen Vermuthungen melden: Es pflegen sich die Calender-Schreiber, und überdiß alte Hauß-Wirthe mit ihren Wahrsagungen so viel heraus zu nehmen, daß sie das Gute, und diejenigen Vermuthungen, welche in der Natur gegründet sind, mit so vielen unnützen Grillen dergestalt verderben, daß sie die gantze Welt schüch-

tern und zweiffelnd machen, ob man ihnen ein Wort glauben solle? Die gegründeten Vermuthungen sind diejenigen, von welchen ein Gelehrter, cœteris paribus, wenigstens eine Möglichkeit siehet, daß sie mit der vorher gesagten Sache einen Zusammenhang (Connexion) haben können. Die Connexion des Kennzeichens, woraus man die Vermuthung herholet, mit der Sache, die voraus gesagt, oder vermuthet wird, kan entweder in die Sympathie und Antipathie, oder in die gemeine Natur-Wissenschafft (physicam in specie) hineinlauffen. Im ersten Fall muß man sich freylich mit geringen wahrscheinlichen Gründen begnügen lassen, oder man muß auch wohl ad interim ab exemplo ad exemplum schliessen, da es denn insgemein auf eine offtmahlige Erfahrung ankommt; im andern Fall müssen die Vermuthungen und ermeldte Connexion schon deutlicher verstanden werden können, wenn sie etwas taugen sollen. Die falschen Vermuthungen bestehen darinnen, daß manche von einer particulairen physicalischen Ursache auf eine und die andere moralische That, oder von einem oder dem andern geredeten oder geschriebenen Worte, oder von Caracteribus auf physicalische Effectus, oder von denen zwölff himmlischen Häusern auf eben dergleichen schliessen wollen. Denn theils streitet dergleichen Vermuthung mit der Vernunfft, theils mit der Erfahrung. Also kan z. E. die Vermuthung gut seyn, wenn man aus dem Wetter auf die Kranckheiten derer Menschen und Pflantzen schliesset, hitzige Fieber, die Pest und d. g. vermu-

thet, oder, wenn man sagt, es werde ein harter Winter werden, weil das Laub länger, als gewöhnlich, auf denen Bäumen stehen bleibt, oder, wenn man aus dem, was sich in der Lufft und in unserer Atmosphæra, oder wenigstens in unserm Systemate z. E. mit dem Mond, mit denen Cometen zuträgt, auf unsere Erde einen Schluß machet. Hingegen, wenn man von einem Tage aufs gantze Jahr schliesset, z. E. wenn die Sonne am Lichtmeß-Tage scheine, so werde das gantze Jahr über das und das geschehen, oder, wenn man dafür hält, der Eßig gerathe denenjenigen niemahls wieder, welche ihre Eßig-Künste jemanden erzehleten; so schließt man à baculo ad angulum. Als ein Exempel derer wahrscheinlichen Vermuthungen der Pest, wollen wir aus dem Cardano par Curiosité nachstehende anhero setzen.

Es sind aber die vorgängigen Anzeigungen der Pest, folgende:

1.) Wenn es am Ende des Frühlings, oder im Sommer, sehr lange hintereinander regnet, gar kein Wind darbey, sondern sehr warm, die Lufft aber zugleich neblicht ist. Da denn die Wärme und Feuchtigkeit nicht allein ein Zeichen, sondern auch zuweilen selbst eine Ursache der Pest seyn kan.

2.) Wenn ein, oder mehr Cometen deutlich und eine geraume Zeit gesehen werden.

3.) Wenn ungewöhnliche und öfftere Feuer-Flammen in der Lufft erscheinen.

4.) Wenn die Bäume offtmahls zu brennen scheinen.

5.) Wenn die Lufft etliche Monath mit Staube angefüllt zu seyn scheinet, und dieses doch nicht ist.

6.) Wenn das Brodt, so man in die Lufft leget, ungleich eher, als sonst verschimmelt.

7.) Wenn die Hunde mehr und öffter rasend werden, als insgemein geschicht.

8.) Wenn die Vögel ihre Nester, ihre Eyer und Jungen verlassen.

9.) Wenn die Schaafe ungewöhnlich crepiren.

10.) Wenn ungewöhnlich viel Frösche und ander Ungezieffer, das an warmen feuchten Orten sich aufhält, zu sehen ist, auch, wenn die Schlangen und Maulwürffe ungewöhnlich hervor kriechen.

11.) Wenn die Vögel aus der Lufft todt herab fallen, oder auch Geschwüre unter denen Flügeln bekommen.

12.) Wenn in denen Gall-Aepffeln nicht Fliegen, auch nicht Spinnen, und die bekannten Maden, sondern eine ungewöhnliche Art von Würmern befindlich.

13.) Wenn sich hier und dar Erdbeben äussern, an Orten, wo man sonst dergleichen nicht wahrzunehmen pfleget.

Jemehr also von denen erzehlten Kennzeichen auf einmahl mit einander vergesellschafftet seyn, desto wahrscheinlicher ist der Schluß.

Schol. Wenn eine besonders grosse Menge des Getreydes an einem verschlossenen Orte, wo keine Lufft darzu kan, hoch übereinander liegt, daß es modrigt wird, so ist es der Erfahrung gemäß, daß

daher

daher gar offt die Pest entstanden. Nicht weniger ist diese Erfahrung notabel, daß keine Pest jemahls länger als drey Jahr angehalten hat; Ferner, daß wider die Pest die vornehmsten Mittel sind: Carfunckel, Smaragd, Saphir, Hyacinth, See-Perlen und Corallen.

Die Ursache, warum ohngefehr in jedem Seculo die Pest einmahl grassiret, ist diese: damit die Menschen sich nicht allzustarck mehren, und endlich einander schlimme Zeiten verursachen sollen. Daher hat der Grund und Boden, wo die Feld- und Garten-Früchte befindlich, ingleichen das Meer und andere Wasser, in wieferne deren vapores mit dem Erdboden sich vereinigen, die Natur, daß sowohl die Erde, als das Wasser, und beyder ihre Atmosphæræ nicht wohl länger als ein Seculum bestehen können, hernach sind sie einer Fermentation, die sich vornehmlich in der Atmosphæra des Erdbodens äusert, nach Art vieler natürlichen Cörper, unterworffen, und werden zugleich viele Particuln, die die Lufft um solche Gegend noch mehr vergifften, exsolviret. Wenn nun das Land starck angebauet wird, also, daß sehr viel Felder beständig gedünget werden, ingleichen, wenn wegen Menge der Leute viel Wasser quovis modo verunreiniget wird; ferner, wenn eine beständige Wärme ohne Wind darzu kömmt, durch vielen Regen auch alle Particuln aufgeschlossen werden, so wird diese Fermentation desto mehr beschleuniget. Die andere Art der Pest rühret von denen gifftigen Erd-Winden her.

Cap. IV.

Cap. IV.
Vom Wiese-Wachs.

§. 65. *Probl.*

Wo es wegen des schlechten Bodens nöthig ist, pflegt man die Wiesen annoch vor, besser aber nach Winters mit allerhand Vieh- z. E. Tauben- Hüner-Mist, und zuweilen untergemengten Ruß, oder mit Jauche aus denen Cloacken, indem man diese mit etwas Wasser vermischet und auf denen Wiesen herum geust, zu düngen, als dergleichen auch mit Asche geschicht, welches denn zu zwey, drey, vier Jahren einmahl vorgenommen wird. Am füglichsten geschicht es bey feuchten Wetter.

Ordentlicher Weise besaamen sich die Wiesen selbst, man kan aber auch insonderheit, wenn man neuerlich einen Boden zu Wiese gemacht hat, Heu-Saamen, welcher etwa à Dessein mit Klee-Saamen vermischt ist, drauf streuen, welches im Früh-Jahr geschicht. Bey dem Klee-Saamen ist diese Beschwerniß, daß, ob wohl die Wiesen zwey biß drey Jahr wohl tragen, dennoch dieselben nachhero dadurch sehr ausgesogen und entkräfftet werden, weshalber sodann desto mehr gedüngt werden muß.

Das Wässern geschicht, wenn das Graß schon ein wenig gewachsen ist, doch darff es nicht zu groß seyn, weil es sonst gar überschlemmet wird. Andere wollen auch vor Winters wässern, welches aber selten etwas tauget.

Um

Um das allzuviele Wasser wiederum abzuleiten, ingleichen das Regen-Wasser ableiten zu können, müssen im Herbste die Gräben gehoben, im Früh-Jahr aber geräumet werden. Zu eben der Zeit, da man die Gräben räumet, werden im Früh-Jahre die Wiesen zugleich vom Laube, Maulwurffs-Hauffen ꝛc. mit Dornen-Besen, Rechen u. d. g. geräumet, und die Maulwurffs-Hauffen vorhero weggeführet. Das Räumen derer Gräben und Wiesen, ist im Früh-Jahr auf der Wiese die erste Arbeit, und gehet der Düngung annoch vor.

§. 66. *Contin.* Die Wiesen sind entweder zweymähigt, oder dreymähigt, d. i. sie werden entweder jährlich zwey oder dreymahl gehauen. Das erste abgehauene Graß wird Heu genennet, das folgende aber Grummet. Das Heumachen geschicht im Brach-Monath um Johannis herum, und wenn man des Jahres über nur einmahl hauen kan, so geschicht solches gegen Michael. Das Grummet ist weit schlechter, als das Heu, und wird um Michaelis abgehauen. Die dreymähigten Wiesen, welche zwar selten anzutreffen, hauet man das erste mahl um Pfingsten, das andere mahl nach Johannis, und das dritte mahl um Michaelis. Wenn man das erste Graß nicht überständig werden läßt, so gehet es dem Grummet zu gute.

Wenn die Meher das Graß gehauen, so muß es auf der Wiese dürre gemacht, und mit Rechen fleißig gewendet werden, welches binnen etlichen Tagen bey trocknen Wetter geschicht, damit es in der Feuchtigkeit auf dem Boden und in Gebäu-

bäuden nicht verfaule. Solte aber ein Regen einfallen, ist es, so viel möglich, wiederum zu trocknen. So offt das Heu des Tages über dürre gemacht, muß es alle Abende um vier, fünff Uhr geschobert, des Morgens aber, wenn die Wiesen wiederum trocken sind, ausgestreuet werden. In Schober wird es deswegen gesetzt, damit der besorgliche Regen desto besser abschiessen könne, ingleichen, damit das wenigste vom Thau befeuchtet werde, weil ihm dieser sehr schädlich seyn soll.

Bey der Heu-Erndte wird eine Heu-Rechnung gehalten, die Anzahl derer angeführten Fuder, mit Benennung derer Wiesen, worauf sie erbauet worden, fleißig aufgeschrieben, und wie viel einem jeden Bedienten geliefert worden, gleichfals angemercket.

Auf ein Pferd, ingleichen auf ein Rind rechnet man des Winters über ein vollständiges Fuder Heu; Auf 100. Schaafe 8. 9. bis 10. Fuder. Hingegen muß sich das Gelde-Vieh insgemein mit Geströde und Wirr-Gebunden behelffen.

Das Heu derer Braach-Felder wird hier zu Lande, wenn es anders verkaufft wird, zu der Zeit verkaufft, da es noch nicht gehauen worden, doch aber schon erwachsen ist. Ein Braach-Feld nach 3. Scheffeln giebt leicht 2. bis 3. düchtige Fuder, und es wird eine Braache von 3. Scheffeln gar leicht vor 8. 10. 12. und mehr Thlrn. verkaufft. Hingegen verkaufft man das Wiesen-Heu insgemein nach dem Gewichte, und gilt der Centner gar leicht 20. gl. Der Centner Braachen-Heu wird ohngefehr vor 14. 16. 18. gl. verkaufft. Eine starcke Bürde Heu, wie ein Gesinde auf einmahl auf dem Rücken tragen kan, wiegt leicht einen Centner.

Cap. V.

Vom Vieh überhaupt, und insonderheit vom Rind-Vieh, Ziegen, Schaafen und Schweinen.

§. 67. *Schol.*

DEnenjenigen Natur-Kündigern ist nicht leicht beyzupflichten, welche sagen: Es würden Thiere gefunden, die nicht dem Menschen, auch keinem andern Thiere, sondern sich selbst zu Gefalle erschaffen wären, weil die Natur bey vielen Thieren keine anderweite Absicht uns zu verstehen gegeben hätte. Etliche Thiere sind unvermeidliche Würckungen der Natur, die übrigen alle sind dem Menschen zum Besten geschaffen. Daß alle Thiere mit der Absicht geschaffen worden, an und vor sich selbst ein angenehmes Leben einige Zeitlang zu geniessen, hat seine Richtigkeit, deshalber aber ist nicht zu behaupten, daß dieses der Finis primarius, oder unicus sey. Es ist der Erfahrung gemäß, daß man nach und nach je mehr und mehr Absichten entdecket hat, um welcher willen dieses oder jenes Thier geschaffen sey, es sind auch dieses solche Absichten, die zum Theil unsern Vorfahren nicht bekannt gewesen. Wenn nun ermeldte unsere Vorfahren ihrer Unwissenheit halber vormahls gesagt hätten, es wären dergleichen Thiere einzig und allein sich selbst zum Besten erschaffen, so würden wir sie vorjetzo auslachen. Von denen gifftigen Thieren ist bekannt, daß deren medici-

nischer

nischer Nutzen seint etlichen hundert Jahren je mehr und mehr entdecket worden. Wenn man die Schätzbarkeit des Menschen, und die Geringschätzigkeit derer unvernünfftigen Thiere betrachtet, ingleichen, wenn man erwäget, wie sehr die Natur bemüht gewesen, vor den Menschen mehr, als vor unvernünfftige Thiere zu sorgen, wie groß dieserhalb der menschliche Nutzen durch Gebrauch des Viehes sey; so wird man gar leicht finden, daß alles Vieh, wenn es nicht eine blosse Würckung der Natur ohne concurrirende Absicht ist, ultimato und vornehmlich dem Menschen zum Besten geschaffen sey. Von einer Fliege siehet man die Absicht, daß sie die kleinern Ungezieffer dem Menschen zu Gefalle auffresse, damit die Lufft gereiniget, und so gar die gifftigen kleinern Ungeziefer getilget werden. Bey denen Raub-Thieren, z. Ex. Raub-Vögeln, siehet man die Absicht, daß die andern kleinern Thiere sich nicht allzu starck mehren, und einander selbst, ja endlich gar dem Menschen die Nahrung wegnehmen sollen. Bey denen Pferden können wir aus ihrer Stärcke und Geschicklichkeit auf die Absicht der Arbeit, bey denen Kühen aber auf die Absicht des Genusses schliessen. Alle gifftige Thiere dienen nicht nur in der Medicin, sondern sie ziehen auch die dem Menschen gifftige Dünste der Lufft an sich, und verhüten offt viele Kranckheiten. Die kleinern Thiere müssen auch insgemein denen grössern zur Nahrung, die grössern aber dem Menschen zu einem entweder erkannten, oder annoch unerkannten und möglichen Nutzen dienen.

Das gantz kleine unnütze zu seyn scheinende Ungeziefer absorbiret das noch kleinere unsichtbare, und dem Menschen schädliche. Es ist durch die Vergrösserungs-Gläser bekannt, daß in der Lufft mannigfaltige Arten unsichtbarer Thiere seyn, welche, wenn sie durch das Athem hohlen eingezogen werden, im menschlichen Cörper zuweilen wachsen, oder wenigstens ihrer Menge wegen zu einer andern Materia peccante werden. Ich habe selbst, vermittelst derer Vergrösserungs-Gläser, Thiere wahrgenommen, die kein gesundes Auge ohne Glas hat erkennen können. Die so genannten Mülben, welche sich im alten Käse befinden, sind Würmer, so die Gestalt eines Eyes, auser, daß sie auf denen Seiten etwas breiter sind, an sich haben. Ihre Schaale siehet so helle als Glas, sie haben, insonderheit am Kopffe etliche lange Stacheln um sich, an jeder Seite 4. Beine, die denen Spinnen-Beinen ähnlich sehen, und wenn man sich die gantze Gestalt sehr groß vorstellen wolte, so würde der Cörper, cæteris paribus, einem Schweine nicht unähnlich sehen. Die Füsse sind zuweilen gleichsam condiret, und mit der Materie des Käses behafftet, etliche dieser Thiere aber werden von ungleich kleinern Thieren besessen, so aber eine gantz andere Gestalt haben, also, daß es wahrscheinlich, es müssen die Mülben von Läusen geplagt werden. Und vielleicht haben auch diese Läußgen hinwiederum andere, die sie plagen. Wir sehen hieraus, daß die so künstlich geschaffene Natur ihre Kunst-Stücke nicht nur durch eine unbeschreibliche, auch endlich unbe-

greiffliche Grösse derer Cörper, z. Ex. des äusersten Firmaments-Circuls, sondern auch durch eine unbeschreibliche, und endlich unbegreiffliche Kleinigkeit, an den Tag legen wollen.

Ob aber wohl dieses alles seine Richtigkeit hat, so sind doch probabiliter gewisse Arten derer Thiere keine Absichten, sondern unvermeidliche Würckungen der Natur. Wir wollen also nur von denen bekanntesten Thieren handeln, welche dem Menschen zu einem mittel- oder unmittelbaren Nutzen geschaffen sind.

§. 68. *Def. nom.* Es fragt sich also, welches denn diejenigen Thiere seyn, die vom Menschen zur Speise gebraucht werden können? Allhier hat uns die Natur vornehmlich die Erfahrung zum Principio cognoscendi gegeben. Nun lehret selbige, daß viele Thiere, wenn sie zur Speise gebraucht werden, wenigstens binnen geraumer Zeit schädlich, oder wenigstens nicht nahrhafft seyn. Das Fleisch derer Pferde soll binnen etlichen Monathen unterschiedene Kranckheiten verursachen, das Fleisch derer Raben soll nicht nur unschmackhafft, sondern auch unverdaulich, das Fleisch derer Schlangen soll dem Geschmack des Aales beykommen, dennoch aber schwerlicher zu verdauen seyn, welches letztere mir eine Person gesagt, die dergleichen Fische selbst gespeiset. Und obwohl die Natur, allen Thieren, die z. E. zum medicinischen Gebrauch dienlich, ein gewisses, auch besonderes Kennzeichen gegeben, denen so in die Küche gehören ein anders, denen so einen mittelbaren Nutzen geben abermahls ein anders; so

hat

hat man doch wegen Nachläßigkeit alle diese Kennzeichen noch nicht völlig ausfündig gemacht, insonderheit weil hierzu mehr, als eines eintzigen Menschens Arbeit erfordert wird. Von der eintzigen Art derer terrestrischen Thiere ist das Kennzeichen bekannt, daß diejenigen, welche nicht wiederkäuen, wenn sie ungespaltene, oder vielfach gespaltene Klauen und Füsse haben, entweder schädlich, oder wenigstens nicht wohl als ein Nutriment zu geniessen seyn. Die aber, welche einspältige Klauen haben, wiederkäuen, zur Mastung, und Fett anzulegen leichtlich incliniren, und von welchen wir überdiß weiter keine considerable Absicht sehen, warum sie geschaffen seyn solten, dienen mehrentheils dem Menschen zur Speise. Diejenigen, deren Klauen denen menschlichen Fuß-Zähen ähnlich sehen, mehr als einmahl, hingegen aber nicht durch und durch, sondern jedesmahl nur mit einem kleinen Einschnitt gespalten sind, zehlet man Stylo vulgari nicht mit unter die Spaltklauigten, sondern nur die, deren Klauen nur einmahl mit einem grössern Einschnitt gespalten sind. Zu letztern gehören z. E. die Hirsche, Rinder, Ziegen, Schaafe; unter die aber, welche vielfach zertheilte Klauen haben, gehören die Hunde, Katzen u. d. g. und zu denen, die mit gantzen Klauen versehen z. E. die Pferde, Elephanten, Esel. Zu diesen Kennzeichen gehört aber gedachter maßen annoch das Wiederkäuen, auch endlich der Umstand, daß man anderweit keine sonderliche Absicht sehe, als ob sie zu etwas andern, als zur menschlichen Nahrung geschaffen wären. Solte

aber ein und das andere von ermeldten Kennzeichen ermangeln, und die Erfahrung lehrete dennoch, daß sie zu einer gesunden Speise dieneten, so müste man, wie z. E. bey dem Haasen eine Exceptionem à Regula machen. Insgemein aber wird sich finden, daß die Thiere, so nicht gegessen werden sollen, gantz besondere Qualitäten an sich haben, welche wir vom Speise-Vieh nicht gewahr werden. Die Hunde sind gebößig und bewahrsam, die Pferde sind gar besonders zur Arbeit geschaffen, die Esel gleichfalls, die Katzen zum mausen; Eine Saue hingegen besitzet gar keine Qualitäten. Also lassen sich die Schweine, als die nicht wiederkäuen, doch aber einfach gespaltene Klauen haben, zwar essen, es wird aber ein jeder gestehen müssen, daß das Fleisch ungesünder, als von andern Speise-Thieren sey, und daß diejenigen alten Medici, welche das Gegentheil behaupten wollen, nicht recht haben. Die Ursache aber, warum man sie isset, ist, weil man anderer gestalt nicht absehen kan, worzu sie geschaffen wären, warum ihre Natur so schön zur Mastung inclinirete, und warum sie so viel vergebliches Fett anlegen solten?

§. 69. *Schol.* Was wir gegenwärtig von denen terrestrischen Thieren gemeldet, dieses gehöret in eine Disciplin, welche billig von denen Physicis allererst ausgearbeitet, und welche von denen Absichten der Natur handeln solte, maßen in der Physic in specie eintzig und allein von denen Ursachen und Würckungen gehandelt wird.

Schol.

Schol. Als etwas curieuses ist bey denen Generalioribus annoch zu erinnern, daß diejenigen Arten derer Thiere, welche ungleich grösser, als andere Arten sind, insgemein länger, als diese leben. Ein Haase lebt länger, als ein Seiden-Wurm, der sein Leben nur etwa auf etliche Monath bringet, und niemahls seine lebendige Frucht zu sehen bekömmt, und alles Ungeziefer hat ein kürtzer Leben, als die grössern Thiere. Ein Hirsch und ein Pferd, wenn letzteres durch die Arbeit nicht hingerichtet wird, können ihr Leben höher bringen, als ein Hund, und eine Katze. Die Ursache ist: weil zu einer langwürigen Dauerhafftigkeit eines Cörpers viel Organa, und überdiß eine ziemliche Festigkeit derer Organorum, zur Festigkeit aber mehr Materie gehöret. Denn jemehr die Materie eines Cörpers rarefacirt ist, desto mehr ist er äusserlichen solvirenden Ursachen unterworffen, mithin kan er destoweniger in seiner Composition bestehen.

Schol. So könten wir auch zeigen, wie es zugehe, wenn ex causa æquivoca ein Thier erzeuget würde, wenn dieses nicht in diejenige Philosophie gehörete, die propter abusum nicht ein jeder wissen darff. Die gemeine Sage, wenn vorgegeben wird: die natürliche Wärme verursache es, will nichts mehr, als ein Kindliches Lallen von der Sache anzeigen. Wenn z. E. nicht nur aus denen Eyern, sondern auch aus dem Miste, und durch die Fäulung vermittelst der Wärme einige Arten des Ungeziefers hervorkommen, so ist es noch nicht damit gethan, zu sagen, der Mist, die

Feuchtigkeit, die Lufft und die Wärme thäten dieses. Aus cörperlichen Principiis wird in Ewigkeit kein Geist, man mag sie in die Qvere, oder in die Länge zusammen setzen. Wenn diese Frage aus dem Grunde beantwortet werden solte, so würde zugleich erhellen, daß von denen Meinungen nichts zu halten sey, wenn gesagt wird, die Seele des Menschen würde per traducem, oder per inducem, und die Geister derer Planten würden mechanice fortgepflantzet.

§. 70. *Def. Probl.* Vom Rind-Vieh ist nachstehendes zu wissen: **Wenn sich eine Kuh 5. 6. 7. 8. Tage nach einander hitzig erzeiget, ungewöhnlich blöcket, auf andere Kühe aufspringet, und andere Zeichen von sich giebt, so sind es Merck-Mahle, daß sie zukommen wolle, welche Begierde man das Rindern nennet.** Hierinnen ist keine gewisse Zeit zu benennen, und es sind alle Monathe des Jahres über darzu geschickt, als weshalber man Achtung geben, und die Kühe zu gehöriger Zeit zum Rinde führen lassen muß. Läst man sie aber diese Begierde übergehen, so rindern sie nach vier Wochen, auch nachhero etliche Monathe hintereinander hinwiederum, nachhero aber bleiben sie insgemein beständig gölde, wenn sie auf solche Art verwahrloset werden. Hingegen wenn eine Kuh gekalbet hat, so kommt es darauf an, ob sie gesund und von mittelmäßiger Größe und Fettigkeit sey, da sie in solchem Fall gar bald wieder zukommen will. Die Fetten aber kommen insgemein vergebens zum Rinde. Es ist aber die Zeit des Führens also in acht

zu

zu nehmen, daß ordentlicher Weise die Kalb-Zeit in dem Monath Martium oder April falle. Denn so bald das Kalb nicht mehr sauget, giebt die Kuh ungleich mehr Milch, als ausser dem. Wenn nun diese Zeit, da man mehr Milch bekömt, in Sommer einfället, so ist es wegen des guten Sommer-Futters desto besser, weil diese Sommer-Milch viermahl so viel aufraumet, als die Winter-Milch. Hingegen ist bey jetzt gegebener Regel auch dieses zu erwegen, daß, weil sie von denen meisten Hauß-Wirthen in acht genommen wird, insgemein die Kälber zur Fasten-Zeit und um Mertz und April, indem sodann überall Kälber zu Kauffe gehen, nicht viel gelten, weshalber ein kluger Hauß-Wirth, wenn er zumahl seinen Käuffer weiß, zuweilen abwechseln, und es also einrichten kan, daß er z. E. zeitige Advents- oder späthe Johannis-Kälber haben möge, und ob wohl sodann die etwas reichliche Milch im Winter schlechter ist, so gilt doch die schlechteste Winter-Butter eben so viel, als die gute Sommer-Butter, und die spathen, oder zeitigen Kälber werden ungleich theurer verkaufft, als die, welche zur gewöhnlichen Zeit ankommen. Mit einem Wort, man muß die Umstände erwegen. Die meisten Kühe, oder vielmehr Kalben, incliniren im ersten Jahre ihres Alters zu zukommmen, wenn sie aber allererst im andern Jahre dieses zu erkennen geben, werden sie desto feister. Die Zeit, so lange sie trächtig gehen, ist drey viertel Jahr. Ehe und bevor eine Kalbe gerindert, und gekalbet hat, kan sie nicht gemolcken werden, weshalber diese Kalben f. jungen Kühe, unter das Gölde-Vieh gehören. Göl-

de-Vieh aber heist dasjenige, welches nicht rindert, daher denn auch die jungen Kühe, ehe sie gekalbet, nicht nur gölde heissen, sondern auch keine Milch geben. Die aber, welche nach ihrer Kalb-Zeit gölde werden, geben gar etwas weniges Milch; Hingegen sagt man von der Zeit an, da die Kühe trächtig sind, und zuletzt auch keine Milch geben, daß sie treuge oder trocken, nicht aber gölde, stehen.

In der Kalb-Zeit giebt man Achtung, daß man gegenwärtig sey, und denenjenigen Kühen, welche die Kälber stehend bekommen, etliche Schütten Stroh beylege, damit das Kalb sich nicht zu Tode falle. Insgemein aber legen sich die Kühe nieder, und können nicht wohl leiden, daß ein Mensch gegenwärtig sey. Wenn die Kuh gekalbet, so bestreuet man das Kalb mit Kleyen, da es denn, wenn es mit einem Stroh-Seile der Kuh vors Maul geschleppet worden, von ihr belecket wird. Einige geben der Kuh, so bald sie gekalbet eine Hand voll Saltz, und kurtz darauf ein wenig Siede, deren Brühe mit Schrote angemenget worden. Wenn man nun einen guten Kauffer weiß, ingleichen, wenn man das Kalb absetzen, und selbst groß ziehen will, läst man es vier, fünff Wochen saugen, auserdem aber, wenn es gewöhnlicher maßen verkaufft wird, saugt es vierzehen Tage. Ein Kalb absetzen heist von der Mutter wegnehmen, und wenn deren viel sind, sie in einen besondern Absetz-Stall thun, damit mit der Zeit die Anzahl des Rind-Viehes vermehrt werden könne. Die Absetze-

Käl-

Kälber sind von denen gesündesten und besten Kühen zu nehmen. Ein Kalb das vierzehen Tage gesogen hat, gilt hier zu Lande vor Fastnachten gar leicht 2. fl. biß 2. Thlr. von Fastnachten biß Ostern 18. gl. biß 1. Thlr. nach Ostern biß Johannis 2. biß 3. Thlr. und wieget ohngefehr 30. biß etliche 30. Pfund, hat es aber 4. 5. Wochen gesogen, so gilt es etwas mehr, als jetzt gemeldet. Schlachtet man das Kalb selbst, so verkaufft man das Fell hier zu Lande vor 7. biß 8. gl. Eine Kuh-Haut gilt ohngefehr anderthalben Thlr. eine Ochsen-Haut zwey Thlr. oder zwey Thlr. und etliche Groschen. Eine gemästete Kuh gilt etwa 18. Thlr. eine andere 12. Thlr. Ein gemästeter Ochse mag leicht 10. 12. und mehr Steine wiegen, eine gemästete Kuh etwa 8. biß 10. Steine.

Das Alter derer Kühe schließt man unter andern aus denen Zähnen. Binnen denen ersten 10. Monathen stossen sie die fordern Zähne ab. Binnen 6. Monathen von dieser Zeit an, die darneben stehende. Im dritten Jahre aber allerseits, alsdenn sind die Zähne gleich lang und weiß, im Alter aber sehr ungleich, stumpff und schwartz.

§. 71. *Cont.* In grossen Haußhaltungen ist man auf einen oder etliche Ochsen bedacht, welche, wo deren etliche sind, von unterschiedenen Jahren seyn müssen. Diese heisset man Brumm- oder Rammel-Ochsen. Auf 40. Stück Rind-Vieh wird gemeiniglich ein Brummer gerechnet. Hingegen, wo es an überflüßigen Futter nicht mangelt, kan man nach Gelegenheit Ochsen-Kälber schneiden lassen, und solche hernach als Weyde-

Ochsen mästen, und das Paar vor 60. Thlr. verkauffen. Die Brumm-Ochsen gelten lange noch nicht halb so viel, dürffen auch ordentlicher Weise nicht zur Banck geschlachtet werden. Alle Ochsen kan man in ihrer Jugend etliche Jahr zur Arbeit und zum Ziehen brauchen, hernach aber die geschnittenen, sowohl, als die alten Gölden-Kühe, mästen. Die hiesigen geschnittenen Weyde-Ochsen sind ungleich delicater zu essen, als die Pohlnischen. Es ist aber auch zu wissen, daß man überdiß die Kuh-Kälber kan schneiden lassen, wenn sie etwa 4. Wochen alt sind. Diese müssen nachhero annoch etliche Wochen saugen, können nach 5. bis 6. Jahren gemästet werden, und sind delicater, als alles andere Rind-Vieh. Nur haben sich wenig Leute auf diese Kunst geleget, wie denn überhaupt die Zunfft-mäßigen Handwercker nicht schneiden wollen.

Aus denen gebrannten Ochsen-Beinen wird das in der Mahlerey nützliche Bein-Schwartz bereitet.

§. 72. *Probl.* Die Fütterung betreffend: so hat die Natur keineswegs intendirt, daß ohne Bedingung dem Rind-Vieh warmes Futter, nehmlich Siede, gegeben werden müsse. An vielen Orten bekommt es gar kein warmes Futter, und befindet sich doch eben so wohl. Wo aber das Vieh nun einmahl darzu gewöhnet ist, da dürffte sich die neue, oder vielmehr die natürliche alte Mode ohne Schaden schwehrlich einführen lassen.

Man

Man treibt das Vieh so lange auf die Weyde, als es die Jahres-Zeit und die herannahende Kälte leiden will. An warmen Gegenden wird es von Ostern biß Martini, hier zu Lande von Walpurgis bis Michaelis ausgetrieben, an andern Orten bleibt es den gantzen Sommer über, Tag und Nacht auf dem Felde, und wird auch daselbst gemolcken. Es ist aber hierbey zu wissen, daß man das beste Graß lieber abgrasen, und resp. abhauen läßt, als man es abhütet, und daß das Vieh lieber auf schlechtere Weyde getrieben wird. In denen Gärten beschädigen die Kühe die Bäume und machen allerhand Unfug. Das Wiesen-Heu braucht man grossen Theils und lieber vor die Pferde, darum werden die Kühe (ex alia ratione auch die Pferde) nicht eher auf die Wiesen getrieben, als biß das Grummet gehauen ist. Auf die nicht gehauenen Braach-Felder aber kan man sie zwar treiben, wer aber nicht besondere Raison darzu hat, der thut es auch nicht gern. Denn es wird durch dergleichen Abhüten viel Graß zertreten, und überdiß fressen die Kühe dasjenige Graß nicht, wohin sie gestallet haben. Also treibt man das Rind-Vieh ordentlicher Weise auf die Gemeinde Vieh-Weiden und Vieh-Wege, auf die gehauenen Braachen, auf die Stoppel-Felder, und überdiß auf die abgemäheten Wiesen. Die Kühe ins Gehöltze zu treiben ist wegen des jungen Anflugs selten rathsam.

Ferner gehöret zur Fütterung die an denen meisten Arten gewöhnliche Siede, da man nemlich im Sommer, so viel möglich Grünes, z. E. aller-

lerhand ausgejätetes Kräutig, ingleichen Graß, zu Ende des Sommers Kraut; im Winter Haber- Rocken- Gerst- Spreu, welche letztere aber nicht viel tauget, Knoten-Spreu ꝛc. in ein Faß thut, siedend, oder, wie es an einigen Orten bräuchlich ist, laulich Wasser drauf geust, und, wenn es nöthig, solches mit etwas kalten Wasser wieder laulicht macht. Es ist wohlgethan, wenn man die Morgen-Siede des Abends vorher, die Abend-Siede Mittags vorher ꝛc. præpariret, und das Faß wohl zudecket. Wenn das Vieh die Siede aus denen Trögen gefressen, giebt man ihm im Sommer jedesmahl etwas Grünes, im Winter aber dürre Heu, oder allerhand Stroh vor. Jedes mahl aber, wenn es gefressen hat, wird es aus Fässern geträncket, oder man treibt es in den Hoff an die Tröge. Das schlechteste Futter ist Gerst-Stroh, das Haber-Stroh ist ein wenig besser, nach diesem folgt das Rock-Stroh, so dann das Wick- und Erbis- Stroh und Heu. Ferner, wenn die Brühe in der Siede mit etwas Schroth, welches halbgemahlen, geringes, Getreyde ist, z. E. Trespe, geringer Haber, Vogel-Wicken, allerhand durchgesiebtes Gesäme, angemacht und tingiret wird, so bekommt es dem Viehe ungemein wohl. Das Futter aber bekömmt es des Tages drey mahl, es müste denn das Rind-Vieh Mittags im Sommer, wie an theils Orten gewöhnlich, gar nicht eingetrieben werden.

§. 73. *Cont.* Kömmt es gegen den Frühling, da riechet das Vieh das Grüne, und will

sich

sich an dem dürren Futter nicht begnügen lassen. Diese Veränderung, da es des grünen Futters einige Zeit über entwohnet ist, ziehet insgemein dieses nach sich, daß, wenn das Vieh allzu zeitig nach Winters ausgetrieben wird, selbiges von dem unreiffen Grase und unreiffen Blumen den Durchlauff bekömmt, der jedoch selten von einer Consequence ist. Wo die Vieh-Weide den gantzen Sonner über nicht hinlänglich, daselbst muß man sich mit dem Viehe nach der Erndte an der Stoppel begnügen lassen, und überdiß im Anfang des Sommers allerhand Feld-Graß, junge Nesseln, u. d. g. einsammlen, oder sich allerhand Holtz-Laubes bedienen, zumahl, wenn das Jahr sehr Mißwachs ist, oder auf alle Fälle muß der Mangel durch Miethung ersetzet werden.

Bey dem Grase muß man sich wohl fürsehen, daß das Vieh keine gifftige und andere schädliche Kräuter bekomme. Denn ob es wohl insgemein die gifftigen Kräuter riechet und von selbst verabscheuet, so fällt doch dieser Sensus gar leichte weg, wenn das Graß vom Viehe nicht selbst ausgesuchet, sondern ihme nebst andern Grase das gifftige in kleinerer Quantitæt vorgegeben wird. Theils Kräuter sind zwar nicht gifftig, doch aber der Natur des Rind-Viehes nicht völlig gemäß, und werden deshalber von ihme verabscheuet. Wenn man z. E. das Schell-Kraut, welches auch Schwalben-Kraut, lat. Chelidonia major s. hyrundinina, genennet wird, denen Kühen, die nicht eines besonders starcken Temperaments sind, vorgiebt, so geben sie insgemein blutige Milch davon

wei

weil der rothe Safft dieses Krautes sich schwerlich subigiren låst, folglich mit seiner rothen Farbe zugleich und vornehmlich zur Milch gehet. Es ist dieses Kraut ein officinale, und was den Menschen betrifft, åuserlich gar wohl zugebrauchen. Es sind dergleichen dem Viehe undienliche Kråuter mehr zu finden, insonderheit gehören diejenigen anhero, so innerlich einen weissen oder sonst keinen grünen Safft haben, als welche mehrentheils etwas corrosivisches bey sich führen; wiewohl, was das Schell-Kraut anlanget, es auf die Probe ankåme, ob denn die dadurch verursachte rothe Farbe der Küh-Milch schådlich wåre? ob denn das ausgemolckene Blut die Requisita des Blutes habe, daß es so gleich gerinnet, putresciret ehe es sauer wird u. d. g.? da hingegen die Milch nicht putresciret, sie sey denn vorhero sauer worden.

Diese und andere Såchelgen sind es, welche der Pöpel und Narren vor Hexerey ausgeben. Daß alle sogenannte Hexerey natürlich zugehe, erhellet daraus, weil alle Arten derselben durch natürliche Mittel vertrieben werden können, und weil alle diese Mittel, wenn man den Aberglauben davon destilliret, und im übrigen deren Kråffte untersuchet, der Natur derer gifftigen Kråuter widerstehen, und andern theils die Transspiration befördern. Darum helffen insgemein wider die Hexerey nachstehende Balsamica und Alexipharmaca: als Weyrauch, Myrrhen, Saltz, rother Knoblauch, Creutz-Raute, Behr-Wurtzel, Wiederthon, Qvendel, Teufels Abbiß, Dille, Johannis-Kraut, Mastix, Eichen-Laub, rothe Hohl-

Wur-

Wurtzel u. d. g. oder auch eine Menge von vielen dergleichen præparirten Kräutern, nemlich Theriac. Wenn es wahr ist, daß die Kühe behexet werden, warum wird denn das übrige Vieh, oder die Holtz- Feld- und Garten-Frucht, oder, warum werden denn derer Gelehrten ihre Bücher, oder des Reuters seine Stiefeln nicht so leicht behexet? Vielmehr liesse sich à posteriori und à priori erweisen, daß alle Hexerey unmöglich sey, ob schon nicht zu leugnen, daß man einem allerhand Possen spielen könne, vermittelst derer Kräuter, Wurtzeln, und allerhand sympathetischer Operationum, die aber ein Einfalts-pinselichter Kerl, oder eine alte tumme Bauer-Frau und Küh-Magd freylich nicht verstehen wird. Hieher gehöret auch das Beschreyen derer Kinder und Thiere. Fr. Bacon de Verulamio, meldet in seiner Hist. Natural. daß der neidische Mensch boßhafftige und gifftige Geister aus den Augen sendet, welche durch die Strahlen mit dem Geiste, den sie anfallen, sich vereinigen, sonderlich, wenn das Objectum sich in guten Wohlstande befindet. Welches auch durch des Basilisken Augen gar sinnlich bekräfftiget wird. Worbey zu wissen, daß alle die Mittel, so wider den Gifft dienen, auch vor das Beschreyen helffen.

Schol. Beyläuffig ist zu erinnern, daß es nach Sachsen-Recht nicht erlaubt sey, dem Gemeinde-Hirten das Antheil zu dessen Besoldung zu versagen, weil man sich vielleicht einen eigenen Hirten halten will, es müste denn ein Hauß-Wirth wenigstens drey Hufen Landes besitzen, da

er sich von den Hirten-Schutt, oder Beytrag des Hirtens Salarii, zwar loß machen kan, es darff aber gleichwohl dieser Privat-Hirte auf denen Gemeinde-Fluhren und Feldern sich nicht antreffen lassen.

§. 74. *Cont.* Die Ställe müssen wöchentlich ausgemistet, täglich aber dreymahl eingestreuet werden, worzu man Stroh, Laub, oder im Fall der Noth Seege-Spähne nimmt. Der Trog soll allezeit, ehe man die Siede einschüttet, ausgeschöpffet, und rein ausgewischet werden, weil auser dem das Vieh mannigfaltigen Kranckheiten unterworffen ist. Das Vieh aber selbst muß alle Morgen mit einer Striegel oder Strohwisch vom Unflath gereiniget werden. Der Aberglaube, als ob die Küh-Ställe von denen Spinnen nicht dürfften gesaubert werden, schmecket nach einer säuischen Faulheit nichtswürdiger Bauer-Weiber, und überdiß kan durch die Spinnen das Vieh und die ausgemolckene Milch verunreiniget werden. Freylich ist es an dem, wenn die Küh-Ställe bereits verwildert, und mit etlichen tausend Spinnen-Nestern geziehret seyn, daß man sie nicht wohl vertreiben kan. Denn, wenn diese schädliche Thiere aufgestöhret werden, ist es nicht wohl möglich, sie alle zu tödten, und alsdenn machen sie eine Zeitlang noch mehr Unfug, wenn aber ein Stall von Anbeginn rein gehalten wird, da kan man die Spinnen entrathen.

§. 75. *Probl.* Die Rind-Vieh-Nutzung bestehet in denen Kälbern, in der Milch, im Dünger,

ger, und an theils Orten werden die Kühe statt derer Ochsen zum ziehen gebraucht.

Aus der Milch Butter und Käse zu machen, bringt zwar den gewöhnlichsten, doch aber den schlechtesten Nutzen; Die Milch unabgenommen, wenn sie auch nur vor 4. Pfennige verkaufft wird, bringt etwas mehr Nutzen; Noch grösser aber ist der Nutzen, wenn der Raum besonders, die abgenommene Milch auch besonders verkaufft wird:

Beweiß: 18. Aesche, jeder zu 6. Kannen, geben 4. Kannen Butter à 5. gl. thut excl. des Saltzes
= = = = = = 20. gl.
Diese 18. Aesche geben überdiß
an Käsen = = = = = 9. gl.
an Butter-Milch = = = = 1. gl.

thun = = = = = 30. gl.

18. Aesche à 6. Kannen thun 108. Kannen, jede Kanne abgenommene Milch, wenn sie wohlfeil verkaufft wird à 4. Pfennige, thun = 36. gl.

18. Aesche, davon giebt jeder Asch 1. Kanne Raum à 1. gl. thut = = = 18. gl. —
In jedem Asche bleiben übrig 5. Kannen abgenommene Milch in summa 90. Kannen jede zu 3. Pf. beträgt 22. gl. 6. Pf.

40. gl. 6. Pf.

Kan man die Milch unabgenommen, und mit sammt dem Raume vor 6. Pf. verkauffen, so beträgts = = = = 2. Thlr. $1\frac{5}{11}$ gl.

Es ist aber vornehmlich zu wissen, daß, wenn man nicht Gelegenheit hat, die Milch mit sammt dem Raume zu verkauffen, und nur etwas weniges verlassen wird, eine Wirthin nicht viel Profit habe, wenn sie die Asche, stylo vulgari, zerreisset. Die an grossen Städten nahe gelegene Bauren, handeln solcher gestalt gantz klüglich, wenn sie die Milch zu Marckte tragen, ja an theils Orten die Butter und Käse dieserhalb vor baar Geld erkauffen. Dieses verstehen die wenigsten Weiber, deswegen halten sie diejenigen vor Hexen, welche Butter und Käse vors Geld einkauffen, und gleichwohl selbst Rind-Vieh haben. Wer nun an Milch-Werck in seiner Haußhaltung etwas erübriget, daß er nicht zur Brödung braucht, der kan wenigstens diesen Uberschuß verkauffen, und das Butter-Machen unterlassen, zumahl aber ist der Vortheil groß, obwohl höchst straffbar, wenn die Milch mit Wasser gefälschet wird, wie offt zu geschehen pflegt.

Eben dergleichen Remarquen und unerkannte Wahrheiten, würden sich in wichtigen und schlechtern Materien der Haußhaltungs-Klugheit erzehlen lassen, wenn es der Raum des Buchs leiden wolte.

Die Butter wird folgender massen bereitet: Die gemolckene Milch wird durch ein reines Seige-Tuch in ein höltzern Gefässe durchgeseiget, und nachhero in rein ausgebrannte Milch-Aesche oder Fässergen geschüttet, beym Melcken aber muß unumgänglich eine Auffseherin ab- und zugehen, theils daß nichts veruntrauet werde, theils aber, daß es reinlich zugehe. Denn so offt die

Magd

Magd eine Kuh gemolcken, so hat sich an ihren Händen einiger Küh-Mist von dem Strichel abgestrichen, und angelegt; Wenn sie nun nicht ein Fäßgen mit Wasser und eine reine Handqvehle zur Hand stehen hat, sich auch nicht jedes mahl, so offt eine Kuh ausgemolcken ist, reinlich wäschet, so spühlet sich der Unflath bey dem fernern melcken mit in die Milch, dann finden sich allerhand schöne gelbe Streiffen im Raume, und die Milch, Raum und Butter schmecket recht appetitlich, und mercklich nach Küh-Miste. Im Sommer nun stehet die Milch etwa 4. Tage, im Winter aber 5. 6. Tage in ermeldten Fäßiergen im Milch-Keller, alsdenn wird der Raum abgenommen, und die abgenommene Milch, so die letzten zwey Tage gesammlet worden, bleibt annoch stehen, daß sie vollends völlig aufraume. Den Raum schüttet man zusammen in einen Raum-Stender, biß zur Zeit, da gebuttert werden soll, welches insgemein wöchentlich einmahl geschicht, hingegen nimmt man den Raum die Woche über insgemein zweymahl ab, insonderheit, damit im Sommer die älteste Milch und Raum in denen Aeschen nicht sauer werde. Den Raum schüttet man ins Butter-Faß, daß das Faß noch nicht halb voll werde, weil er anfänglich sehr gischet, und in die Höhe steiget. Hat nun der Raum NB. in einer laulichten Wärme vorhero überschlagen, so kan man, insonderheit im Sommer binnen ohngefehr 1. oder 1½ Stunde Butter bereiten, da man hingegen im Winter leicht 3. Stunden damit zubringet. Wenn eine kurtze Zeit gebuttert ist, so zeigen

gen sich an dem Butter-Stecken kleine geronnene Particulgen, diese und welche im gantzen Butter-Faß inwendig sich angelegt haben, streicht man ein, damit sie nicht verlohren gehen, und da buttert man so lange, biß die Butter starck gnug ist; alsdenn legt man sie in höltzerne Fässer, die unten einen Zapffen haben, geust so viel rein, kalt Wasser drauff, daß es darüber zusammen schlage, wäschet selbige, indem man sie mit denen Händen, so vormahls mit sehr heissen Wasser abgebrannt seyn müssen, damit die Butter an die Hände nicht anklebe, fleißig durchknetet, dann ziehet man den Zapffen aus, läßt das Wasser ablauffen, geust anderweit frisch Wasser drauff, und continuiret so lange damit, biß das Wasser sich nicht mehr färbet. Folgends drücket man die Butter in solchen Fässern breit, bestreuet sie mit wohlgelesenen reinen Saltze, da denn je auf 4. Kannen Butter ½ Kanne Saltz gerechnet wird, durchknetet sie wieder, legt sie in Butter-Hosen, oder besser in wohl geglasurte Töpffe, und so offt man nach Verlauff einiger Zeit findet, daß kein Wasser mehr drauf stehe, ist jedesmahl etwas weniges anderweites Saltz-Wasser drauff zu thun, weil widrigen Falls die Butter verdirbet. Die Butter-Milch wird verkaufft, und dem Gesinde fürgesetzet, 2. Kannen gelten allhier 3. Pf. hingegen gilt 1. Kanne abgenommene Milch 4. Pfennige, wie sie die Kuh giebt, 6. Pf. die Kanne Raum 1. gl.

§. 76. *Probl.* Im Winter wird aus der abgenommenen Milch süsser Qvarg, oder süsse Milch-

Milch-Käse gemacht, im Sommer aber, können auch Brüh-Käse daraus bereitet werden.

So bald die Milch oben gedachter maßen abgenommen, macht man im Winter süsse Käse daraus, weil zu solcher Zeit alle Milch süsse ist, hingegen, wenn man im Sommer dergleichen bereiten will, so muß der Raum zeitig abgenommen werden, und da gehet viel Raum zu Schaden, welcher nemlich noch nicht aufgetreten ist. Wenn nun im Winter süsse Käse gemacht werden sollen, so muß die Milch (entweder in obgedachten Aeschen oder Fässergen, indem man diese in warmen Wasser schwemmet, oder dieselben in besondern Töpffen) laulicht gemacht werden, alsdenn schüttet man in jeden Asch zwey Löffel Laab, wovon sie gerinnet, (und welcher unten erkläret werden soll) ferner rühret man sie mit denen Händen, daß Matten werden, diese Matten rafft man zusammen in Käse-Näpffe, drücket sie ein, da sie die Form runder Käse bekommen, dann streuet man oben auf etwas Saltz, und in den Boden eines jeden Napffes auch etwas, stürtzet die Käse in dem Napff um, und läßt sie längstens 4. 5. Stunden also stehen; ferner thut man sie auf eine Horde, so mit Stroh bedecket ist, trocknet sie in der Vieh-Stube ab, und wendet solche täglich um. Sollen sie als Reibe-Käse verkaufft werden, so werden sie nur ein wenig abgetrocknet.

Def. **Oben ermeldter Laab wird folgender Gestalt zubereitet: Man reiniget einen frischen Kälber Maagen, reibt ihn mit Saltze wohl aus, füllet ihn mit süssen Qvarge, wel-**

cher mittelmäßig gepresset worden, an, treuget den Magen wie einen Käse. Wenn man nun Ziegen-Käse, oder jetzt beschriebene süsse Kuh-Käse, oder auch Milch zum Qvarge läben will, so schabet man etwas von dem Qvarge aus dem Kälber-Magen in eine Schüssel, geust frisch Wasser drauff, und rühret es unter einander. Ist also die Haußhaltung groß, so müssen wohl 6. 8. solche Kälber-Mägen auf gedachte maße auf einmahl zubereitet werden. Ein dergleichen Laab-Sack dauret ohngefehr 1. Jahr.

Hierbey käme es auf die Probe an, ob es nicht möglich sey auch ander Fleisch als die Mägen derer Kälber zum Laab-Säcken brauchen zu können?

§. 77. *Contin.* So viel nun die bekanten Quarg-Käse betrifft, können diese Sommers und Winters gemacht werden, da man denn folgender Gestalt procediret:

So bald die Milch abgenommen, oder deutlicher zu reden, so bald der Raum von der Milch abgenommen, geust man sie in einen Ständer, schüttet nach Gelegenheit eine viertels Kanne Laab darein, läst sie etliche Tage, und so lange stehen biß sich unten Molcken, und eine dünne wässerichte Materie gesammlet hat, also, daß man die Materie vom Quarge distingviren kan. Dann läst man das Molcken durchs unterste Zapfenloch ablauffen, und giebt es entweder denen Schweinen, oder denen Kühen welche NB. keine saugende Kälber haben, da hingegen das Molcken der Ziegen-Käse, oder so genannte Ziegen-Molcken von süs-

sen

sen Küh-Käsen, abgesotten, nach Gelegenheit mit etwas Küh-Milch vermischet, und unter dem Gesinde verspeiset wird. Von denen Brüh-Käsen ist das Molcken wie Wasser und taugt zu gar nichts. Wenn nun das Molcken abgelauffen ist, so schüttet man den im Stender zurück gebliebenen Quarg in den aus grober gebleichter Leinwandt gemachten Quarg-Sack, bindet diesen mit einem Bind-Faden wohl zu, legt ihn etwa eine Stunde in die Quarg-Seige, und läst fernerweit das Molcken abseigen, alsdenn drehet man den Sack derb zusammen, legt ihn wieder auf die Seige, beschweret ihn mit Steinen, durchknetet den Quarg aller 2. Stunden mit denen Händen, beschweret ihn jedesmahl wieder, und dieses alles so lange, biß kein Molcken mehr heraus gehet und tröpfelt, endlich schüttet man ihn in ein rein Faß. Wenn die Käse süsse und wohlschmeckend seyn sollen, so macht man sie gar bald und wohl desselben Tages noch. In den Quarg streuet man Saltz, etwas Kümmel, durchknetet ihn, und formiret die Käse mit der Hand wie es einem gefällt, oder nach gewöhnlicher Art; Alle Arten derer Käse trocknet man im Winter in der Stube, im Sommer aber in der Lufft ab, und sodann hebt man sie in der Käse-Kammer, oder im Käse-Korbe auf.

§. 78. *Cont.* Die Brüh-Käse können nur von geschlickerter und zusammengeronnener Milch, folglich insgemein nur im Sommer bereitet werden, man müste denn im Winter die Milch wider die Gewohnheit in der warmen Stube schli-

ckern lassen. Allein die Brüh-Käse werden insgemein nur im Fall der Noth und deswegen gemacht, weil im Sommer die Milch nicht dauret, sondern binnen 24. Stunden sauer wird, und zusammen läufft. Das Procedere ist dieses:

Man läst die Milch, weil der Raum noch drauf stehet, in denen Aeschen schlickern; Nimmt allzeit über den andern Tag den Raum ab, weil ihn widrigen Falls die Säure der Milch verzehret, dann geust man in die Aesche, worinnen man die abgenommene Schlicker-Milch gelassen hat, siedendes Wasser, rühret es mit der Hand untereinander, läst es ohngefähr ¼. Stunde, biß sich nehmlich die Matten gesetzet haben, stehen, geust das auffgetretene Wasser ab, und anderweit gesottenes Wasser drauff, verfähret also, wie itzt gemeldet, etliche mahl, ferner rafft man diese Käse-Matten in Napfe, saltzet jeden Käse oben und unten ein wenig, wenn sie nemlich etwa ½. Stunde in denen Näpfen gelegen haben, läst sie biß gegen den Abend in denen Näpffen stehen, alsdenn läst man sie im Käse-Hause trocknen, und wendet sie täglich um.

Den abgenommenen Raum aber, ohngeachtet er etwas sauer ist, braucht man gewöhnlicher massen zur Butter. Aus diesem sauren Raume bereitet man mehr Butter, als aus dem süssen, es raumet auch die saure Milch mehr auf, als die süsse. Die daraus gemachte Butter ist wohl zu essen, doch ist sie nicht so annehmlich, als die von süssen Raume. Das Saure aber dieses Raumes gehet beym buttern gröstentheils in die Butter-Milch.

Die Ziegen-Käse werden auf eben die Art zugerichtet, wie die süssen Milch-Käse, auser, daß man unter $\frac{2}{3}$. Ziegen-Milch, $\frac{1}{3}$. Küh-Milch mischet. Viele aber nehmen præcise halb Ziegen- und halb Küh-Milch. Diejenigen Ziegen-Käse, welche aus der Milch bereitet werden, die zur Zeit, da die Ziegen bocken, gemolcken ist, haben einen herben unangenehmen Geschmack, und sind vor die, so eckelhafft sind, nicht wohl zu geniessen. Die Bock-Zeit derer Ziegen fängt sich zu Michaelis an, und die Milch behält den gantzen Herbst über diesen herben Geschmack, weshalber die Herbst-Käse insgemein nur denenjenigen wohl schmecken, die den Geschmack versoffen haben, oder sonst mit denen Böcken, in puncto der Liebes-Hitze, sympathetice in einer Verwandschafft stehen.

§. 79. *Probl.* So viel die Kranckheiten des Rind-Viehes antrifft, so wäschet man die Geschwulst am Halse mit Menschen-Urin oder Saltz-Wasser; Vor den Schlangen-Stich giebt man ihm Ziegen-Milch, oder Beyfuß ein, bindet ihm Liebstöckel auf, oder zerreibet das Schlangen-Nest, feuchtet es mit Wein an, und legt es auf; Auf offene Wunden streicht man zerstossene Pappeln; Vor den Gifft derer Kräuter giebt man ihn Ageley-Kraut, oder Flöh-Kraut; vor das Blutharnen, zerriebenen Blut-Stein mit Gersten-Mehl und laulichten Eßig, uder auch Kletten-Wurtzel, ingleichen Raute, Gartheil, Tille, welche 3. Species in Biere gekocht, wieder ausgekühlet, und davon der Liqvor dem Viehe ins

Maul gegossen wird; Vor die Lungen- und Leber-Fäulung, Bähr-Wurtzel, Tille, wilden Theriac, Liebstöckel, Hufflattig, weissen Andorn; Vor den Husten, Wasser, darinnen Königs-Kertzen gesotten, oder Lungen-Kraut; Vor eine allgemeine Seuche: Theriac, Wein, Wagenschmiere, Wermuth-Körner, Raute, Heil. Geist-Wurtz, Bilsen-Körner, Sänff, Herings-Laacke, Campher, Myrrhen, Weyrauch, Wiederthon, Sybillen-Wurtzel, welches alles klein gestossen und gerieben, unter einander gemenget, und wöchentlich 3. mahl davon früh, eine Messer-Spitze dem Viehe gegeben wird. Nicht weniger läst man ihm zur Ader; Vor die Würmer im Leibe bekommt es Schuster-Schwärtze, Baumöhl mit Wasser; Vor das Bauch-Wehe, und wenn das Vieh plötzlich niederfället, wieder aufstehet, scharret und kratzet: Bier mit Saltze, oder Theriac in Wein; Vor den Durchlauff: Alaune, geröstet Haber-Mehl, Eßig, gebrannten Back-Ofen-Leim, welcher im Wasser aufgesotten hat; Vor den Biß eines tollen Viehes giebt man Schwalben-Wurtzel, Odermenge, Fenchel-Kraut und Theriac ein, und reibt auch äuserlich die Wunde damit; Wider den Schlangen- oder Otter-Stich reibt man den Schaden mit Scorpionen-Oehl, oder Seiffe die in Wein-Eßig zergangen, und wäscht hernach die Wunde mit Saltz-Wasser, oder Wasser, darinnen Kletten-Kraut abgesotten worden, rein aus; Wenn das Vieh vom Joch gerieben, legt man Eyer-Dotter auf, auch Eyweiß, oder Hirsch-Schmaltz,

Rin-

Rinder-Marck, Bocks-Unschlitt, als womit der gefährliche Ort bestrichen wird; Vors Fieber menget man Wein-Reben-Blätter unter das Graß-Futter, oder Lattich; hingegen vertrocknen die Kühe, wenn man ihnen Salat zu fressen giebt; Als ein Præservativ braucht man den Teufels-Dreck, wenn zuweilen im Stalle damit geräuchert wird; Wider das kalte Feuer und Zittern in Gliedern geust man ihnen Wasser ein, worinnen die Schmiede glüend Eisen abgelöschet haben, äuserlich aber wird das Fell mit der Hand auf dem Rückgrad loßgearbeitet, und mit einer Schuh-Ahle durchstochen, da denn eine unächte Lufft heraus gehet; Wenn die Kühe auf die Hitze gesoffen, und den Husten haben, geust man ihnen etliche mahl helle Lauge, die von Buch-Asche bereitet worden, ein, es muß aber keine Asche darunter seyn; Wenn eine Kuh nach den kalben sich nicht reinigen will, bekömmt sie Zwiebeln und Brodt mit etwas Honig und Saffran beschmieret, doch darff man dessen nicht zuviel thun, damit der Kälber-Sack nicht von ihr gehe; Bey denen Vieh-Seuchen, giebt man ihnen auch Terram sigillatam in Eßig, it. ungeläuterten Schwefel, Knoblauch und Saltz auf ein Stück Brodt. Zu solcher Zeit insonderheit muß das verreckte Vieh tieff in die Erde geworffen, und mit Kalck bedecket werden, das krancke aber ist sogleich vom gesunden abzusondern.

§. 80. **Erfahr.** Ordentlicher Weise bocken die Ziegen jährlich nur ein mahl, es finden sich aber einige, welche zwey mahl bocken. Eine Ziege ist

ist ohngefähr 3. Tage brünstig, welches um Michaëlis herum biß gegen Martini geschicht. Jede gehet 20. Wochen 4. Tage, gleich denen Schaafen trächtig. Uberhaupt aber gehet alles dasjenige Vieh, welches annoch jung ist, nicht so lange trächtig als das ältere, welches jedesmahl etliche Tage zugiebt. Eine trächtige Ziege bringt zuweilen 1. 2. 3. biß 4. junge Ziegen, deren jede, wenn sie 4. Wochen gesogen hat, leicht 5, 6. Gr. gilt.

Die Böcke werden ohngefähr binnen 14. Tagen ihres Alters, wenn man sie verbessern will, geschnitten, welche sodann nicht stincken, besser wachsen, auch mehr gelten, als die Stäncker-Böcke, da denn hier zu Lande, einer, wenn er 2. 3. Jahr alt ist, 3. 4. 5. biß 6. Rthlr. gilt. Ein Bock-Fell, wenn es groß ist, ehe es gar gemacht wird, gilt 18. auch 20. Gr. Ein Ziegen-Fell 5. 6. Gr. Zur Zeit, da die Stäncker-Böcke nicht bockigt sind, nemlich gegen Jacobi, werden sie nach Gelegenheit geschlachtet.

§. 81. *Probl.* Die Ziegen bekommen insgemein Küh-Futter, doch will annoch nöthig seyn, daß man ihnen des Winters über etwas Heu vorgebe. Das Geträncke insonderheit muß rein seyn, und träncket man sie an theils Orten zugleich mit Küh-Molcken. Damit die Ziegen, welche insonderheit in denen Höltzern durch das Abklauben und benaschen derer Bäume keinen Schaden thun, indem der Strauch von ihren Biß gar leicht verdorret, muß man sie anpflöcken, oder sonst auf sie Achtung geben. Nichts ist so

aben-

abentheuerlich, das nicht von denen Ziegen benaschet würde. Ich habe selbst eine Ziege gekant, die zur Jahrmarckts Zeit unter dem Gedränge des Volcks auf dem Marckte herum geschlichen und Pfeffer-Kuchen gestohlen. Wenn man ihnen grünes Graß vorschüttet, so wählen sie darinnen, und suchen die ihnen anständigen Kräutergen heraus, verderben auch dadurch viel Graß. Aus ihren Milch-Raume kan auch eine Butter gemacht werden, die, wenn sie ungesaltzen, zum heilen, und in der Medicin wohl zu gebrauchen ist.

Des Sommers wollen täglich Ziegen-Käse gemacht seyn, sonst wird die Milch sauer. Im Winter aber sind sie trächtig, und stehen also trocken, nachhero saugen die jungen Ziegen einen Monath, und da verbietet es sich von selbst, daß man keine Käse mache. Eine Ziege giebt jährlich ein neu Schock Ziegen-Käse, welche allhier leicht vor 1. Rthlr. 8. Gr. biß 1. Rthlr. 16. Gr. aus der ersten Hand gekaufft werden können. Wer solcher Gestalt 1. Fl. jährliches Pacht-Geld vor eine Ziege giebt, kan leicht 1. ja zuweilen 2. 3. Rthlr. profit haben.

§. 82. **Erfahr.** Die Schaafe stähren jährlich ordentlicher weise nur ein mahl, werden wenigstens im andern Jahre ihres Alters zugelassen, welches etwa um Michaelis geschicht, und gehen trächtig 20. Wochen 4. Tage.

Ein Mertz-Hammel wiegt ohngefähr 30. oder etliche 30. Pfund. Ein Mutter-Schaaff weniger. Ein einschürig Schaaff trägt jährlich ohngefähr

gefähr 2. Pf. Wolle. Ein Hammel 3. 4. Pf. Ein Lamm ½. Pf. Ein Stein Wolle gilt hier zu Lande 5. 6. 8. biß 9. Rthlr.

Div. Die vornehmsten Eintheilungen derer Schaafe siehe im ersten Buch §. 79. Das rückständige, was annoch nöthig ist, wollen wir allhier suppliren.

Die Schaafe werden eingetheilet in einschürige, so jährlich ein mahl, und in zweyschürige, so jährlich zwey mahl geschoren werden; jene heissen rein Vieh, sind an dürren Orten und schlechter Weide anzutreffen, haben feinere Wolle und bekommen nicht so leicht den Rauden, als die andern; diese, die zweyschürigen, oder das Schmeer-Vieh hingegen, wird leicht angestecket, und wenn die Woll-Schur mit ihnen zwey mahl vorgenommen worden, hat man nicht mehr Wolle, als wenn man die einschürigen ein mahl geschoren. Die einschürigen bringen jährlich ein mahl, die zweyschürigen zwey mahl Lämmer.

Div. In Ansehung derer Kennzeichen, die man von denen Zähnen, und von Alter hernimmet, giebt es zweyschauffler, vierschauffler und sechsschauffler. Denn wenn die Jährlings-Lämmer, d. i. die, so ein Jahr alt sind, von ihren Hunds-Zähnen die 2. mittlern fallen lassen, so schieben sie an statt derselben etwas breitere, welche die Schäfer Schauffel-Zähne nennen, und da heissen sie Zweyschauffler. Im andern Jahre verliehren sie abermahls 2. spitzige Hunds-Zähne, und bekommen dafür 2. Schauffel-Zähne, da heissen sie Vierschauffler, und sol-

solchergestalt nachhero auch *eodem respectu*: Sechsschauffler.

§. 83. Denen Einschürigen Schaafen, wird die Wolle im April oder Majo, denen Zweyschürigen, wird die Winter-Wolle 2. 3. Wochen vor Pfingsten, die Sommer-Wolle aber, gegen Michaelis abgenommen. Ehe die Schaaff-Schur vorgenommen wird, schwemmet man die Schaafe in einem Teiche.

Schol. Wir haben oben gesagt, daß, wer nebst 10. Stück Rinds-Häuptern, 250. Stück Schaafe hielte, jährlich gar leicht 50. Schffl. düngen könte. Weil nun jährlich nur ohngefähr der dritte Theil derer Felder gedünget wird, so könte man leicht auf die Meinung gerathen, als ob einer in solchem Fall 150. Schffl. Feld besitzen und düngen könte; Allein, es ist obiges Anführen cum grano salis zu verstehen. Denn, weil zu der Hufen-Anzahl eines jeden Guthes nicht nur die Felder, sondern auch alle übrige Grund-Stücke, z. E. Teiche, ja der Platz selbst, darauf die Gebäude stehen u. d. g. mit gerechnet werden, so gehet hoc respectu der Fütterung derer Schaafe verschiedenes ab. Vors andere kömmt es bey Anschaffung derer Schaafe nicht nur darauf an, daß man wisse, wie viel man bey dieser Gelegenheit düngen könne, sondern auch vornehmlich darauf, ob gnugsame Futterung vor die Schaafe vorhanden sey. Wer demnach ein 2. Hufen-Guth, die Hufe zu 60. Dreßdnischen Scheffeln gerechnet, besitzet, der hat selten Ursache mehr als 30. biß 40. Schaafe zu halten. Ist aber der Boden beson-

sonders gut, und die Fluhren bestehen mehrentheils in Feldern, so hält man deren auch wohl 50. biß 60. Uberhaupt aber ist hierbey zu wissen, daß man sich mit allzu vielen Viehe durchaus nicht überlegen solle, und daß es besser sey, um etwas zu wenig, als um etwas zu viel Vieh zu halten.

Schol. Wenn man einem Schaafe das saugende Lamm abnimmet, solches gar wegthut, und quovis modo veräusert, damit nachhero ein anderweites Lamm von zweyen Schaafen zugleich gesäuget werden könne, so wird das Fleisch ungleich delicater, geschwinder auch ungleich fetter, als wenn es nur allein an seiner Mutter gesogen hätte, und kan an vornehme Leute desto theurer verkauffet werden.

§. 84. *Probl.* Im Sommer müssen sich die Schaafe auf der Weyde an denen meisten Orten selbst ernehren. Im Winter bekommen sie des Tages 2. mahl Futter, jedesmahl eine Sorte von Stroh, z. E. Rocken- Gerst- Erbs- auch Wick-Stroh; zum Zugemüse aber Heu, oder auch Weyden- Eichen- und ander Holtz-Laub, doch ist das Holtz-Laub nur im Fall der Noth zu füttern. Nach jedesmahligen Füttern werden sie geträncket. So giebt man ihnen auch wenn sie wohl gehalten werden sollen, allerhand geringe Getreyde; Denen Lamm-Schaafen gegen den Frühling z. E. Haber mit etwas untergemischten Herel. So lange die Lämmer saugen, kan man täglich einmahl etwas Rocken-Mehls ins Sauffen mischen. So bald sich das Schaaff-Vieh von der Weyde ernehren kan, kan man

das Pferchen vornehmen, und sie zu Düngung des Ackers ins Feld legen, bey sehr kalten und nassen Wetter aber werden sie in die Ställe getrieben. Bey dem Pferchen werden sie i[n] [H]ürden geschlagen, und die Hürden so nach un[d] [n]ach fortgesetzet, da sie denn regulariter die gantze Pferch-Zeit über weder Tags, nach Nachts, in die Ställe kommen.

Nechst diesem treibt man sie im Winter auf die junge Winter-Saat, insonderheit wenn es wenig Schnee hat. Weil auch dieses der Saat, daferne man halbeg in Schrancken bleibt, mehr nützlich als schädlich ist, so wird es nirgends so genau genommen, wenn einer auf des andern Feld zur Winters Zeit die Schaafe treibet, wie denn die von Adel auf derer Unterthanen Feldern insgemein zu dieser Zeit, welche man die offene Zeit nennet, und welche sich an vielen Orten von Alt Michaelis, biß Alt Walpurgis erstrecket, die Schaaff-Trifft und Huthung haben.

§. 85. *Probl.* Denen Schaafen mischet man als ein Præservativ Calmus, Entzian, Lorbern, Liebstöckel-Wurtzel, etwas Saltz, Erlene-Asche und Schwefel, wöchentlich 2. mahl unter das Futter, als dergleichen auch mit gebackenen Holunder-Beeren, gestossener Hühner-Wurtzel, abgepflückter gedörreter Wermuth, gedörreter Alant- und Rauten-Wurtzel, Baldrian und Nessel-Saamen geschehen kan. Vor die Raude so schiert man ihnen die Wolle ab an den räudigen Orte, hernach siedet man Winter-Grün, Römische Erbsen, Alant-Wurtzel, Hühner-Mist un-

unter einander, låsts 3. Tage stehen, seiget es durch ein Tuch, vermischts mit alten Schmeer, Pech, Schwefel, Kupfer-Wasser, und mit Schmeer getödteten Queckſilber, und streicht das Schaaf mit solcher Salbe. Soll ein Schaaf nicht blattern, giebt man ihm bey zeiten weissen Senff, gedörreten Meerettich, Meister- und Alant-Wurtzel, Salbey-Blätter, Raute und Liebstöckel zerstossen, und mit Saltz vermenget. Vor die Rotzigkeit aber die Wurtzel und das Kräutig von Ochsen-Zungen pulveresiret, und gleichfalls mit Saltz vermenget. Vor die Lunge und Leber: Wasser-Fenchel, Lorbeeren, Raute und Wermuth.

§. 86. **Erfahr.** Die Schwein-Mütter, oder Fähr-Schweine, brausen das gantze Jahr hindurch alle Monathe, daferne sie nicht zukommen, man låst sie aber zum Eber, wenn man will, jedoch gemeiniglich zu Michaelis, damit das junge Vieh in dem Sommer falle. Die Fähr-Mutter gehet 16. Wochen 4. Tage trächtig, und wenn sie guter Art ist, auch in guten Futter stehet, kan sie jährlich 2. mahl tragen. Die Ferckel saugen 4. biß 6. Wochen, alsdenn verkaufft man ein junges Ferckel hier zu Lande vor 16. Gr. oder ziehet es selbst auf, da es den drauf folgenden Herbst 2. Fl. auch 2. Thlr. gilt.

So lange das Ferckel annoch sauget, heist es ein Spahn-Ferckel, die folgende Zeit über, des ersten Jahres aber, nennet man es einen Läuffer.

Eine Fähr-Mutter wirfft ohngefehr 10. 12. biß 16. Ferckel, deren im Früh-Jahr jedes gedachter massen 16. Gr. im Herbst aber 8. Gr. gilt.

Ein Läuffer, der ¾. Jahr alt ist, wenn man bey Zeiten mit gutem Futter zu mästen anfänget, kan vor ein kleines Mast-Schwein passiren, und gilt ohngefähr 3. 4. biß 5. Thlr. Ist es aber 1. oder 1½. Jahr alt, so kan man dafür 8. 10. 12. und mehr Thlr. bekommen.

Ein junges Mast-Schwein kan leicht 50. und mehr Pfund wügen, ein grosses ist 100. auch 150. biß 200. Pfund schwer.

Die alten Eber, welche nichts mehr taugen, werden geschnitten, und sodann gemästet; sie mögen aber im Alter, oder in der Jugend geschnitten werden, so heissen sie nachhero Kuntzsche.

§. 87. *Probl.* Auf einer Hufe Landes muß ein guter Wirth 6. biß 8. Schweine reichlich halten, und drey oder viere davon mästen können. Die Zucht-Schweine kan man vom Staube, der auf dem Scheunen-Tenne zusammen gekehret, mit siedenden Wasser gebrannt, und etwa mit Kleyen vermischet wird, ingleichen von denen Träbern, die beym brauen übrig bleiben, auch mit darunter gemengten Getreyde, ferner von mannigfaltigen Abgängen des Obstes, welches faul worden, abgelesenen Salate mit Molcken ꝛc. statt des Sauffens aber mit Spühlicht, also mit sehr leichter Mühe erhalten. Die Mast-Schweine hingegen kan man mit Eicheln, Buch-Aeckern, oder auch geschrotenen allerhand gerin-

gen Getreyde, insonderheit mit Gerste, gequellete Erbsen, oder Wicken ꝛc. mästen. Wenn es an Holtzung nicht gebricht, so bedienet man sich der Eichel-Mast, treibt die Schweine ins Holtz, oder schüttet ihnen die Eicheln selbst für. Wer mit leichten Kosten zu Schweinen kommen will, und eine kleine Haushaltung ohnedis hat, der kaufft sich im Früh-Jahr die Ferckel. Die Schwein-Ställe müssen vor denen Mäusen wohl verwahret werden, sonst fressen sie die gemästeten Schweine lebendig an, als wovon diese in dem Fette nichts empfinden. *Pingvis enim venter*, juxta proverbium, *non gignit subtiles spiritus.* Weil die Weyde auch die Eichel-Mast selten hinlänglich ist, müssen sie zu Hause vollends gefüttert werden. Im Winter bekommen sowohl die Mast- als Zucht-Schweine laulichte Siede.

Weil auch die Schweine gar leicht mit Finnen behafftet sind, so erkennet man diese also: Man öffnet ihnen den Rüssel; wenn sie auf der Zunge braune Flecke und kleine Körnlein haben, so sind sie finnicht; oder man observiret, ob sich die Borsten auf dem Rücken leicht ausrauffen lassen, und ob diese, so weit sie im Fleische gestanden, blutig seyn, so gleichfalls ein Kennzeichen derer Finnen ist.

Schol. **Speck nennet man die Fettigkeit unter der Schwarte; Schmeer aber ist die innerliche Fettigkeit des Schmeer-Bauchs.** Der Schmeer wird übern Feuer geschmoltzen, vermittelst eines Durchschlages, die Kriesen davon abgesondert, und in Töpfen verwahret, die Kriesen

fen aber giebt man gemeiniglich dem Gesinde zu Brodte. Den Speck und das Fleisch kan man räuchern, auch ungeräuchert verbrauchen, sowohl, als man Rindfleisch und Gänse räuchert. Ist es geräuchert, so hänget man es in eine Rauch-Cammer, welches Kammern sind, durch welche eine Feuer-Mauer gehet, also daß man durch Oeffnung eines blechernen Thürgens, den Rauch in die Cammer lassen kan.

Schol. Als eine generale Remarque hätte oben bey denen Thieren überhaupt angeführet werden können, daß allen und jeden Thieren, und so gar dem Menschen eine gewisse Zeit von der Natur gesetzet sey, zu welcher sie des Jahres über brünstig seyn sollen. Es lässet sich aber dieses Gesetz der Natur gar leicht intervertiren. Denn wenn man das Vieh ungewöhnlich wohl mästet, wartet und pfleget, so wird es insgemein des Jahres über öffter und mehr geil, als wenn es nur dasjenige Futter bekömmt, das ihm die Natur zugedacht hat. Wenn die Menschen keine warmen auch sonst keine gekünstelten Speisen genössen, niemahls müßig gängen, und NB. die unzüchtigen Gedancken unterdrücketen, so würde sich dieser Stimulus jährlich auch nur 1. oder 2. mahl äusern.

Cap. VI.

Vom Feder-Vieh.

§. 88. Erfahr.

DIe Håhne besteigen die Hůner das gantze Jahr hindurch zu der Zeit, da sie legen. Nun mögen die Hůner bestiegen werden, oder nicht, so legen sie, wenn sie guter Art sind, das Jahr über erstlich 6. biß 8. Wochen, alsdenn brůten sie etwa 3. biß 4. Wochen, und so wechseln sie ab, biß gegen Martini, da sie sich mausen, d. i. neue Federn bekommen, nicht bestiegen werden, auch keine Eyer legen, biß etwa gegen Fastnachten und Ostern, da es denn drauff ankömmt, ob sie warm sitzen, und gute Fůtterung haben? Theils Hůner bringen jåhrlich wohl dreymahl Junge aus, mittler Zeit aber legen sie jedesmahl Eyer, als davon jede leicht auf 4. 5. Thlr. genutzet werden kan. Die gelegten Eyer aber können nicht ausgebrůtet werden, wenn die Henne, ehe sie solche gelegt, vorhero nicht bestiegen worden, ob schon diese Eyer zur Speise dienen. Wenn die Eyer quamcunque ob causam nicht ausgebrůtet, und gleichwohl des Brůtens halber untergelegt werden, so können sie auch nicht zur Speise gebraucht werden, dienen also zu gar nichts.

Einer grossen Henne legt man ordentlich 18. biß 20. Eyer unter, einer kleinern aber 12. biß 14.

Zu

Zu Weynachten gilt ein Neu-Schock Eyer 14. biß 16. zu Fastnachten etwa 8. im Sommer aber und in der Lege-Zeit 4. biß 5. gl. Da denn manche Henne jährlich 2. ingleichen 2½ auch wohl 3. Neu-Schock Eyer legt. Verkaufft man aber das Hüner-Vieh selbst, so gilt eine junge Henne, welche etwa 6. Wochen alt ist 1. gl. 6. Pf. oder 1. gl. 9. Pf. Sind es zeitige Hüner, so gilt das Paar wohl 6. 8. gl. Eine gemästete Henne gilt 6. 8. gl. ein ungekappter Hauß-Hahn 3. biß 4. gl. Ein Capauner 12. 16. gl. biß 1. Thlr.

Ehe eine Henne legt, muß sie insgemein 15. biß 18. Wochen alt seyn, und wenn sie 3. 4. Jahr alt ist, legt sie immer weniger: Darum schafft man sie sodann insgemein ab, und mertzet sie aus.

Eine gute Henne kan in ihrer Jugend täglich ein Ey legen. So offt sie anfängt zu legen, legt sie hurtig; den dritten Tag legt sie insgemein das Ey ein oder etliche Stunden langsamer, den vierdten Tag nach langsamer, endlich legt sie binnen 2. und dann binnen 3. 4. Tagen 1. Ey.

Der Hahn besteigt die Henne niemahls zu der Zeit, da sie legen will, sondern allzeit 1. 2. 3. 4. Tage zuvor, legt nun die Henne täglich Abends, so besteigt er sie: wenn sie des Eyes sich entlediget hat, und etwa des Morgens; legt sie aber langsam, so nimmt er sich mehr Zeit darzu, doch verschonet er sie allzeit etliche Stunden vor der Lege-Zeit.

Wenn man ein Ey gegen das Licht hält, und man wird eines schwartzen Plätzgens darinnen

gewahr, so hat sich der Hahn, ehe es gelegt worden, zugethan.

Ein Hauß-Hahn kan etwa 20. Hüner beschreiten, dessen ungeachtet aber hält man insgemein auf 10. oder 16. Hüner einen, mehrentheils aber, und wenigstens in jeder Haußhaltung zwey.

§. 89. *Probl.* Auf einer Hufe Landes muß man jährlich wenigstens 10. Hüner ohne Schaden halten können. Die Hüner fressen alles Getreyde auser Wicken und Erbsen nicht gern, sie fressen gekocht Fleisch, Brodt, Qvarg, Schlicker-Milch. Wenn sie etwa in Städten der Mast wegen in der Steige aufbehalten werden, muß man ihnen fleißig Sand vor schütten, und solchen vorhero anfeuchten, auch offt und reines Wasser zu sauffen geben. Will man etwas delicates haben, so kappet man die jungen Hähne vor Jacobi, weil sie etwa 6. biß 8. Wochen alt sind. Wenn sie gekappet werden, schneidet man sie unten zwischen denen Beinen auf, nimmt ihnen die Hoden, oder so genannten Nüßgen, hefftet den Schnitt mit einem Faden zu, verstreicht die Wunde mit Butter, und verschneidet ihnen die Kämme, da sie denn ungleich besser schmecken, grösser wachsen und viel fetter werden, als auser dem. Man schneidet auch die Hüner und Gänse weiblichen Geschlechts um der Delicatesse willen, nur aber schlägt diese Kunst leicht fehl. Einen Cappauner kan man 1. 2. 3. biß 10. Jahr gehen lassen, je älter er aber ist, desto mehr ist das Fleisch zähe.

§. 90.

§. 90. *Probl.* Hüner-Eyer durch eine Elster ausbrüten zu lassen:

Man observiret das Elster-Nest und die Zeit, wenn die Elster anfangen möchte ihre Eyer auszubrüten. Zu dieser Zeit nimmt man ihr so viel Eyer hinweg, wenn sie ausgeflogen, als wie viel Hüner-Eyer man ihr dafür hinlegt. In die im Elster-Neste gelassene Elster-Eyer sticht man mit einer Stecke-Nadel ein Löchlein, welches verursachet, daß die Elster vergeblich brütet, und daß nur die Hüner allein ausgebrütet werden. Alsdenn hat man wohl Acht, daß die ausgebrüteten Hüner ohne Verzug weggenommen werden, weil sie widrigen Falls von der Elster getödtet werden. Diese von denen Elstern ausgebrütete Hüner sind zornig, und leiden nicht viel ander Vieh um sich, übrigens aber sind sie so nützlich, und zuweilen nützlicher, als die, so von Hünern ausgebrütet werden.

Alle Hüner legen wohl, wenn man sie in der sehr zarten Jugend mit hart gesottenen Hüner-Eyern fleißig füttert. Will man sie aber mästen, so setzet man sie leicht eine Zeit lang in die Mast-Steige. Etliche Hüner brüten die gelegten Eyer gar nicht, ohngeachtet sie beym Hahne gewesen.

Probl. Wenn man zwey Küssen mit gantz klein zerriebenen Miste derer Hüner, welche weiblichen Geschlechts sind, ausstopffet; diese Küssen mit denen weichesten Federn von Hünern, (nicht aber von Hähnen) benehet und überziehet, dann auf das eine Küssen die Eyer, so ausgebrütet werden sollen, also legt, daß jedes mahl der Theil des Eyes,

der am meisten spitzig ist, in die Höhe rage, oben auf diese Eyer das andere Küssen decket, diese Machine an einen warmen Ort setzet, nach 2. Tagen die Eyer umwendet, daß das Unterste zu oberst stehe, so kan man binnen 21. Tagen die Eyer par Curiosité selbst ausbrüten. Es ist auch nicht undienlich, wenn unter dem untersten Küssen beständig ein gelindes Kohl-Feuer erhalten wird.

§. 91. **Erfahr.** Die Trut-Hüner sind sehr kostbar zu unterhalten. Sie legen zu ihrer Zeit Eyer, brüten sie aus, fressen in der Jugend Weitzen-Kleyen, gute Schlicker-Milch, Qvarg, Weitzen-Körner, und statt der Artzeney, damit sie offenes Leibes bleiben, Zwiebel-Röhren. Eine schlechte Trut-Henne gilt ohngefähr 12. gl. eine gemästete 18. gl. Ein Trut-Hahn 1. Thlr. oder 1. Thlr. 8. gl. ein gemästeter 1. Thlr. 12. gl. biß 2. Thlr.

Die Jungen dürffen, so viel möglich, nicht in den Regen kommen, weil sie sonst leichtlich drauf gehen. So wohl die Trut-Hüner, als alles andere Hüner-Vieh müssen in der zarten Jugend etliche Wochen in der Stube auferzogen werden. Einer Trut-Henne kan man 20. biß 30. Eyer zum brüten unterlegen.

Probl. Vor den Durchlauff giebt man denen gemeinen Hünern gesottenen Eßig mit Gersten-Mehle, wenn dieses vorhero kalt worden. Wenn sie den Pips haben, muß ihnen das unnütze weisse Häutlein von der Zungen abgezogen werden, so dann aber sticht man quer durch den Schnabel ein Federlein, damit sie Lufft bekommen.

men. Vor die Läuse werden sie mit allerhand Urin, oder auch wohl Oehle begossen.

§. 92. **Erfahr.** Die Endten ziehen sich sehr leicht auf, sie fressen Schlangen, Blindschleichen und was sie bewältigen können, wie sie lebendige Thiere fressen z. E. die Eydexen, Schlangen, Blindschleichen, so gehen diese wieder lebendig von ihnen, so bald sie von ihnen sind, wenden sie sich um und fressen diese geschlancken schlüpffrigen Thiere so lange, biß sie solche zu tode gemartert haben. Nach gemeiner Meinung sollen sie nur einen Darm haben; Es ist aber dieses wahr und auch nicht. Aus dem Magen gehet ein grosser Darm zum Ano, darneben aber haben sie noch mehr kleinere, welches ich insonderheit bey der Anatomie derer wilden Endten selbst observiret habe. Wenn also ein von einer Endte verschlungenes Thier annoch lebet, so kan es möglicher Weise, und wenn überdiß keine Verhinderung im Wege ist, z. E. wenn es geschlanck und schlüpffrich ist (cæteris paribus) unmittelbar durch den grossen Darm sich durcharbeiten: Wenn es aber von der Endte subigiret und getödtet worden, so ist es der Dauung unterworffen, und dessen partes gehen auch durch die kleinern Därme. Sie legen im Winter ihre Eyer mehrentheils ans Wasser, weil sie selbst die Natur haben, halb Wasser- und halb terrestrische Thiere zu seyn. Sie brüten etwa 20. Junge aus.

Gegen Ostern fangen sie an zu legen, und werden von solcher Zeit an, biß gegen Michaelis, bestiegen. Im Winter aber legen sie ordentlicher

Weise

Weise nicht, werden auch nicht bestiegen. Wenn die Jungen wohl gefüttert werden, so werden sie so feiste, daß man sie von denen Alten nicht unterscheiden kan. Giebt man ihnen offt Schlicker-Milch und Brodt, so wachsen sie ungemein geschwind. Sie fressen alles Getreyde, gleich denen Hünern, auser Wicken und Erbsen nicht gern. Vor die Endten hat man die Ställe gern auf Teichen und niedrig auf der Erde.

Eine ungemästete Endte, die etwa 10. 11. 12. Wochen alt ist, gilt 3. eine gemästete 6. 8. Gr. sie werden leicht binnen 2. Wochen gemästet.

Die Endten-Federn, wenn sie abgetrocknet worden, stopfft man, wie von allen andern Feder-Vieh, in die Gesinde-Betten.

§. 93. **Erfahr.** Die Gänse fangen gegen Fastnachten an sich zu begehen; Es legt eine gute Ganß um Ostern herum binnen 4. Wochen, 20. oder etliche 20. Eyer. Sind sie guter Art, so fangen sie schon um kleinen Hornung an zu legen, und bringen Mertz-Gänse aus. Nicht weniger legen die guten des Jahres über 2. die schlechten aber 1. mahl. Die Gänse und alles Feder-Vieh begehen sich um die Zeit herum, wenn sie legen, auser dem niemahls.

Ist nun die Ganß gut, und legt zum andern mahle, so geschicht solches gleich, wenn sie die Jungen nicht mehr führet, die Jungen aber führen sie 4. Wochen.

Wenn die Brüt-Eyer etwas taugen sollen, so dürffen sie nicht über 3. Monath alt seyn. Die zum andern mahle gelegten Eyer verbraucht man lieber

lieber in der Haußhaltung, als selbige ausbrüten zu lassen, weil alsdenn der Winter schon zu nahe heran rücket.

Wenn die brütenden Gänse in der Lege-Zeit Asche fressen, so bringen sie keine Jungen aus denen nachhero gelegten Eyern, welche jedoch sonst in der Haushaltung gebraucht werden können, weshalber man zu gedachte Zeit auf die Gänse Achtung geben muß.

Probl. Wer Eyer eine geraume Zeit gut behalten will, der legt sie in Getreyde, oder in Hexel, da sie leicht ½. Jahr dauren, nur dürffen sie nicht in der Kälte gefrieren, oder gar vorhero der Ganß untergelegt und angebrütet seyn; desgleichen werden sie in Asche, oder in Mehl verwahret.

Man füttert sie mit Haber, Trebern, Knoten-Spreu, und wenn sie gemästet werden sollen, bekommen sie nebst dem Haber von Mehl und Wasser bereitete Gänse-Nudeln, ingleichen mit Möhren, Hirse und Gerste. Im Sommer aber, wenn sie nicht mehr jung sind, und überdiß nur zur Zucht gehen, müssen sie sich auf denen Stoppel-Feldern, wüsten Läden u. s. f. selbst beköstigen. Welche man nicht einwintern will, verkaufft man vor Michaelis jede vor 7. 8. Gr. die man schlachten will, schlachtet man vor Martini, weil sie nachhero, und wenn sie bestiegen werden, viel geringer sind.

Das Feder-Vieh soll nicht bey der Mist-Städte gefüttert werden, damit man nicht selbst verursache, daß durch den verlohren gegangenen Saa-

Saamen nachhero unächte Früchte im Felde wachsen. Die Gänse und Hüner, wenn sie wohl legen sollen, dürffen mit dem Futter nicht überschüttet werden, sonst ist die Hoffnung vergebens.

Auf 6. Gänse rechnet man einen Gänserich. Eine Gans raufft man jährlich 2. 3. 4. mahl, und beträgt jeder Rauff ½. oder ¾. Pfund Federn. Die Pflaumen-Federn aber am Bauche müssen stehen bleiben. So lange es warm ist, keineswegs aber im Winter, können sie gerauft werden. Sollen sie gemästet werden, so muß man vorhero die Mast-Federn auf dem Schwantze ausrauffen.

§. 94. **Erfahr.** Derer Tauben sind vielerley Arten, davon etliche gar zärtlich seyn, und im Hause gefüttert werden müssen, sie kommen aber im Haupt-Werck und in der Tauben-Natur insgemein mit einander überein.

Die Tauben paaren sich gleichfalls ohngefehr 14. Tage vorher, ehe sie legen, und sodann die Lege-Zeit über, welche etliche Tage über währet, und welche um Ostern ist.

Eine gute Taube legt jedesmahl nicht leicht mehr, als 2. biß 3. Eyer; eine Taube brütet nicht lange. Denn sie legen den gantzen Sommer hindurch biß gegen Martini.

Jede bringt jährlich 5. 6. biß 7. Paar Junge aus, ja es hecken manche Tauben alle Monathe des Sommers über, und setzen im Winter sehr wenig aus; bringen also wohl 8. biß 10. Paar Junge aus.

In Chur-Sachsen ist das öffentliche Gesetz, daß ein jeder Haußwirth nach Grösse seiner Felder eine proportionirliche Anzahl Tauben, und nicht mehr halten solle.

Probl. Im Winter werden die Tauben mit Wicken, Gerste, oder Haber gefütter, und geben zu solcher Zeit keinen Nutzen; im Sommer aber füttern sie sich im Felde selbsten. Insonderheit fressen sie den Krahmer-Kümmel gern. Uberhaupt ist die Tauben-Nutzung sehr schlecht, und gereicht mehr zur Curiosité.

Der Tauben-Schlag ist wenigstens alle Wochen auszumisten.

Cap. VII.

Von denen Fischen und Teichen.

§. 95. *Div.*

DErer Teiche sind drey Arten: 1.) Die Streich-Teichlein, welche nicht groß sind, und worinnen die Karpffen zum Streichen ausgesetzet werden. 2.) Die Erstreck-Teichlein, welche ungleich grösser, als jene, und worein man den zwey jährigen Saamen setzet, darinnen er sich einen Sommer über erstrecket. 3.) Die Teiche zum Gewächse, worein der drey jährige Saame auf 1. 2. Sommer zum Gewächse ausgesetzet wird, da denn solchergestalt aus dem Saamen binnen 1. oder 2. Sommern grosse Karpffen werden.

Probl.

Probl. Die besten Teiche sind, in welchen man das gantze Jahr über lebendig Wasser hat, und worein das Regen-Wasser von denen Feldern abschiessen kan, weil durch letzteres die Fische gute Nahrung bekommen.

Wenn ein Teich flach ist, so ist es sehr gut, weil wegen der übermäßigen Tieffe das Wasser von der Sonne nicht durchwärmet und ausgearbeitet werden kan. Ist er aber allzuflach, so erfrieren die Fische leicht im Winter, und im Sommer sind sie denen Vogeln exponiret. Die Qvelle aber sollen nicht hart seyn. Im Winter müssen die Teiche fleissig geeiset werden. Das alte Wasser darff man nicht stinckigt und faul werden lassen, als weshalber fleißig reines anzulassen ist.

Die Teiche sowohl, als die Hälter, sollen, wo möglich, einen leimigten Grund haben. Es ist auch dienlich, daß man in die Teiche, welche etliche Jahre Fische getragen, jedesmahl wiederum allerhand Getreyde säet, und den Boden hernach wieder zu Teichen machet. Der Damm soll regulariter 3. biß 4. Schuhe über das Wasser in die Höhe stehen. Die Perpendiculair-Höhe des Dammes muß mit dessen mittlern Breite einerley seyn, doch kan auch die Höhe cœteris paribus weniger, niemahls aber soll sie mehr betragen, und wenn dessen obere Breite $\frac{1}{4}$ z. E. 6. Ellen beträgt, muß er unten $\frac{3}{4}$ d. i. 18. Ellen breit seyn. Je grösser aber der Teich ist, desto breiter ist auch der Damm. Am obern Theil des Teiches, woselbst das Wasser herzu läufft, ist er mit geflochtenen Zäunen und engen Gattern wohl zu verwahren,

damit

damit die Fische nicht durchgehen. Das Zapffen-Loch wird mitten vor dem Teich, wo er am tieffsten ist, gesetzet, damit man denselben so ziemlich ablassen könne. Vor das Zapffen-Loch aber setzet man ein durchlochtes Bret. Die an dem Ständer befindliche Breter müssen mit Ketten in die Höhe gezogen werden können.

§. 96. *Probl. Dem.* Wenn man die Streich-Karpffen in einen grossen Teich, in welchem man sonst drey jährigen Saamen zum Gewächse aussetzet, aussetzen wolte, so würden die Karpffen nicht streichen, sondern nur dem Gefräße nachgehen, und groß werden; und wenn man den dreyjährigen Saamen zum Erstrecken in kleine Teiche aussetzen wolte, so würde der Saame in der Enge sich versitzen, und keine Nahrung haben, auch zum Theil gar umkommen.

Wenn man demnach in einen Teich, darinnen vormahls drey-jähriger Saame gestanden, nunmehro zwey-jährigen zum Erstrecken setzen will, so setzet man auf 1. Schock drey-jährigen 6. Schock zwey-jährigen aus. Wenn man Teiche ändern, und mit anderwerts Saamen, z. E. die Erstreck-Teichlein mit drey-jährigen Saamen besetzen wolte, so lassen sich auf 6. Schock zwey-jährigen Saamen, 1. Schock drey-jähriger aussetzen. Auf einen Morgen Landes setzet man 3. Schock dreyjährigen, oder 18. Schock zwey-jährigen Saamen, und ½ Schock Streich-Karpffen aus. Ist aber der Boden schlecht, so muß auch desto weniger ausgesetzet werden.

Sind im Herbste die Teiche gefischet, so werden die mittelmäßigen, nicht aber die größten oder kleinesten Karpffen zu Streich-Karpffen ausgesuchet, etwa je ein Milchner zu zwey Rognern, mithin $\frac{1}{3}$ Milchner, und $\frac{2}{3}$ Rogner, und den Winter über in einem kleinen Hälter, damit sie beysammen stehen, und sich nicht ergehen können, aufbehalten.

Im Frühling, wenn man meinet, daß sie Weyde finden, setzet man sie aus; haben sie einen Sommer über gestanden, so ist es dienlich, man läßt das Teichlein vor Winters, ehe es zugefrieret, ab, um zu sehen, ob sie auch gewiß gestrichen haben, und ob Raub-Fische z. E. Hechte darinnen seyn? welche man heraus fänget, sowohl als die Karpffen, die den ersten Sommer über nicht gestrichen haben. Denn wenn sie auf den andern Sommer den Saamen gehen liessen, so würde alsdenn der Strich und der zwey-jährige Saame untereinander kommen. Den Strich, **als welches der Saame genennet wird, wenn die Karpffen den ersten Sommer gestrichen haben,** soll man seiner Zärtlichkeit halber, im ersten Jahre durchaus nicht fort führen.

Die andere Besaamung derer Teiche ist, wenn der zwey-jährige Saame auf einen Sommer zum Erstrecken ausgesetzet, und daraus drey-jähriger erzeuget wird. Wenn der zwey-jährige Saame im Frühling im Hälter offt in die Höhe springet, ists ein Zeichen, daß er ausgesetzt seyn will. Die Besaam- und Aussetzung des zweyjährigen Saamens geschicht etwas langsam, und zwar letztere,

wenn die Wasser schon laulicht, nehmlich am Ende des Aprilis, oder im Anfang des Maji. Wenn dieser ausgesetzte zwey-jährige Saame einen Sommer gestanden, und sich erstrecket hat, so heist er, wenn er auf den Herbst gefischt wird, drey-jähriger Saame.

Die dritte Besaamung ist, wenn man den dreyjährigen Saamen in die Gewächs-Teiche zum Gewächse aussetzet, um Karpffen zu bekommen, welches gar zeitig etwa im Martio, geschicht. Hat er einen Sommer gestanden, so werden ein-sömmerige, hat er aber länger gestanden, zwey-sömmerige Fische draus.

Im Monath Junio, und um diese Zeit, muß man keine Karpffen essen, weil sie da sehr geringe sind, und leichtlich Läuse haben.

Schol. Gleich wie die Pflantzen nicht alle einerley Ursprung haben, also auch die Thiere, und unter diesen auch die Fische. Denn es ist deren Ursprung entweder Causa univoca, wenn sie durch die Besaamung von ihres gleichens, oder æquivoca, wenn sie ex fermentatione z. E. aus einer Fäulung generiret werden. Also will man z. E. von denen Aalen behaupten, daß sie niemahls Causam univocam hätten, und keinesweges zweyerley Geschlechts wären, sondern bloß aus einer Gährung und Fäulung erzeuget würden; obschon andere das Gegentheil statuiren. Krebse aber werden durch ihres gleichen aus denen Eyern fort gebracht, ob man sie gleich auch durch die Kunstmäßige Destillation zuwege bringen kan. Wenn man den annoch blutenden Kopff eines Widders

zu Weidenen-Ruthen in Sumpff leget, so werden Krebse daraus. Krebse sind gesünder, als alle Fische.

So viel ist gewiß, daß der Kopff, der Schwantz und die Medulla Spinalis des Aals gifftig ist. Wenn man Aale kocht, und solche in einen morastigen Ort mit samt der Brühe schüttet, so zeugen sich zu weilen junge Aale davon. Oder man schüttet im Junio Honig mit Mayen-Thau ins Graß, oder man wirfft eine zerhackte Aal-Haut in einen Sumpff.

Wenn man in die von Unflath verschleimten Brunnen-Röhren einen Aal hinein läßt, so ist es das beste Mittel, sie zu saubern, und da läßt man den Aal entweder am andern Ende derer Röhren, oder durch das Zapffen-Loch irgend einer Röhre wiederum heraus.

Cap. VIII.

Von wilden Thieren.

§. 97. Eintheilung.

OBwohl ein Hauß-Wirth vornehmlich mit denen zahmen Thieren zu thun hat, so hat er doch nöthig von denen wilden Thieren etwas zu wissen, und um dieser wenigen Wissenschafft willen darff keiner meinen, man wolle ihn so gleich par force zu einen Jäger machen. Die Besitzer derer grossen z. E. derer Adelichen Güther, ingleichen die Hauß-Wirthe, welchen

chen das Wildprät wohl bekömmt, haben diese Wissenschafft vornehmlich vonnöthen.

Die wilden Thiere werden eingetheilet in terrestrische, und in Feder-Wildprät; Beyde Arten sind entweder edel, oder unedel. Die edlen werden von Menschen zur Speise gebraucht, oder können wenigstens als ein Nutriment genossen werden, und weil sie nicht leicht andere Thiere fressen, heißt man selbige reine Thiere; die unedlen aber sind nach gemeiner Meinung die Raub-Thiere, darunter die meisten unrein genennet werden, und welche der Mensch nicht zur Speise braucht. Wir wollen die bekantesten davon abhandeln.

§. 98. Zu denen edlen Thieren, rechnet man vor andern 1) den Hirsch, da man denn den Hirsch, die Hindin und das Rehe Roth-Wildprät nennet, welches dem Schwartz-Wildprät, worunter alle Arten der wilden Schweine verstanden werden, entgegen gesetzet wird.

Erfahr. Ein Hirsch heist das erste Jahr ein Hirsch-Kalb; ein Thier aber, welches man auch eine Hindin oder Hirsch-Kuh nennet, heist im ersten Jahre seines Alters ein Wilds-Kalb.

Die Hirsch-Kälber bekommen im ersten oder andern Jahre 2. Buckel auf dem Kopfe, woselbst die Spiesse und Gehörne heraus kommen wollen. **Diese Spiesse sind um die Brunfft-Zeit vollkommen, und da heist es ein Spieß-Hirsch.** Nachhero bekommen sie gemeiniglich im dritten Jahre rechte Gehörne von 4. Enden, jedes folgendes Jahr aber setzen sie mehrentheils 2. Enden

zu. Sind die Wilds-Kälber 2. Jahr alt, so heissen es Schmal-Thiere.

Die Setz- und Kalb-Zeit des Wildes ist zwischen Fastnachten und Bartholomäi, da denn mit der Jagd diese Setz-Zeit über inne gehalten wird. Mehrentheils aber ist die Setz-Zeit im Majo, und kömmt es hierbey auf die Temperatur des Climatis zugleich mit an.

Der Hirsch wird vom Hirsch gezeuget, vom Thiere aber gesetzet, welches letztere, 36. biß 40. Wochen trächtig gehet. Das Kalb wird von dem Thiere gesäuget, biß wieder zur Brunfft-Zeit, gehet es aber gölde, das gantze Jahr hindurch.

Zu Ende des Septembris wird der Hirsch am feistesten, und da gehet auch mit dem October die Brunfft-Zeit an. Zu dieser Zeit sucht er ein Thier, welches er am ersten findet, bey welchem er die Brunfft-Zeit über zu bleiben pfleget; wie er denn, wenn mehr als ein Hirsch an ein Thier Anspruch machen, offtmahls gar sehr kämpfen, und wohl gar das Leben darüber verliehren, oder sich abtreiben lassen muß. **Man sagt, daß er den Saamen fallen lasse, wenn er nicht zu einem Thiere kommen könte, aus diesem Saamen wüchse nachher die Hirsch-Brunfft, welches ein mit einer schwartzen Haut überzogener Schwamm ist.**

Der Hirsch wirfft seine Gehörne ab im Martio und April, ist er aber besonders gut, so geschichts auch eher, da hingegen bey denen so genannten Kümmerern es langsamer geschicht. Und solcher Gestalt wirfft er alle Jahr die Gehörne ab.

Wenn

Wenn er das Geweyhe abgeschlagen, welches insgemein an denen Tangel-Bäumen geschicht, so verschlingt er, nach derer Jäger Meinung, die rauche Haut vom Gehörne; Binnen 2. biß 3. Monathen aber errecket er das Geweyhe völlig wieder: Die Hindinnen aber haben keine Geweyhe. **Ein Hirsch von 10. Enden heist ein jagdbarer Hirsch.**

Wenn der Hirsch in seiner Jugend aufgefangen und geschnitten, oder sonst an dem Kurtz-Wildpret (testiculis) verletzet wird, so setzet er keine Gehörne, er werde so alt er wolle. **Diese oder auch sonst verletzte und unvollkommene Hirsche werden Kümmerer genennet.** Ist die Verletzung am Geburths-Gliede oder Kurtz-Wildpret nicht groß, so bleibt der Hirsch wenigstens kolbigt.

Wenn ein Thier f. Hindin tragbar ist, so bleibt es auf morastigen Orten im Gehen mit dem Hinterlauffte auf derjenigen Seite zurück, in welcher das Kalb liegt, und wenn es ein Hirsch-Kalb trägt auf der rechten, wenn es aber ein Wild-Kalb trägt, auf der lincken Seite, welches die Jäger aus der Ferte wohl zu erkennen wissen.

Ein Hirsch wächst 5. 6. Jahr, ehe er Unschlitt anlegt. Im Alter werden die Zähne gelb und wackelnd, die Schaalen aber sind sodann stumpff, welches ebenfalls zugleich aus der Ferte zu erkennen ist.

Das Alter des Hirsches erstrecket sich offtmahls biß an die 300. und mehr Jahr. Aus der An-

zahl derer Enden des Geweyhes aber ist noch nicht so viel zu schliessen, als aus denen Ringeln und aus der Stärcke des Geweyhes. Ein jagdbarer Hirsch wüget gar leicht 300. Pfund.

Wo Salpeter-Erde zu finden, da æstimiret der Hirsch die Saltz-Lecke gar wenig.

§. 99. **Erfahr.** Die in denen Augen-Winckeln des Hirsches befindlichen sogenannten Thränen sind ziemlich hart, und werden dem kostbaresten Bezoar gleich, also noch höher als Gold, geachtet, sollen auch allen Giffte wiederstehen.

Das Hirsch-Creutze, welches das Hertzbeingen ist, soll gleichfalls wider den Gifft dienen. Vornehmlich aber befördert es die Geburth, wenn es gepülvert und in Wasser eingenommen wird.

Wider Verrenckungen des Leibes und Zersprengungen braucht man frischen oder auch gedörreten Hirsch-Schweiß.

Der Hirsch-Stein, der zuweilen im Hertzen gefunden wird, ist ebenfalls dem Bezoar an Vortrefflichkeit gleich, und wird überdiß von gebährenden Weibern zu Beförderung der Geburth in die Hand genommen.

Der Urin des Hirsches ist ein gutes Mittel wider Miltz-Beschwerungen.

Weil sich die Hirsche nicht nur von Vegetabilien, sondern auch von allerhand Ungeziefer, z. E. Schlangen, nehren, so ist beyläuffig zu erinnern, daß alle diejenigen wilden und zahmen Thiere, wider den Gifft derer Thiere und Pflantzen (nicht leicht aber wider den mineralischen Gifft) innerlich oder äuserlich gebraucht werden können. Al-

so

so ist z. E. das Enten-Fleisch, weil sie Blindschleichen, Schlangen fressen, bey gifftigen Kranckheiten gesund, und, wie viele dafür halten, auch das Roth-Wildprät. Man hat zweyerley Arten Gifft zu heilen. Die erste ist, daß man solche Sachen inn- oder äuserlich brauchet, welche den empfangenen Gifft unmittelbar widerstehen, tödten und solcher Gestalt corrigiren; die andere, wenn man Gifft mit Giffte, welcher letzterer doch mit einem Tertio, und mit einer gesunden Materie gemischt seyn muß, also versetzet, daß der schädliche Gifft temperiret und desto füglicher aus dem menschlichen Cörper ausgeführet werde. Denn in diesem letztern Fall vereiniget sich die Artzeney, welche einen regul-mäßig temperirten Gifft bey sich hat, mit dem schädlichen; folglich vereinigt sich auch sodann der schädliche Gifft mit der gesunden Materie. So legt man z. E. die Kröten auf gifftige Wunden; Den Scorpionen-Stich curiret man mit Scorpionen-Oehl; Den Otter-Biß, als welche hier zu Lande den stärckſten animalischen Gifft hat, mit Theriac. Theriac aber bestehet aus beynahe 100. Ingredientien, die theils selbst einen Gifft bey sich haben, theils dem Gifft gerade aus widerstehen. Hingegen ist auch par curiosité zu wissen, daß denen Ottern, Scorpionen u. d. g. gifftigen Thieren der menschliche Speichel und Blut eben sowohl ein Gifft sey, und sie alsbald davon aufschwellen und crepirren. **Gifft überhaupt nennet man eine Materie, die nicht nur schädlich ist, sondern, wenn sie in einer starcken Dosi genommen wird, auch einen**

gewaltsamen Effect im menschlichen Cörper zurück läst, z. E. wenn sie die Gedärme durchfrist. Folglich ist nicht alles, was dem Menschen todtschädlich ist, ein Gifft zu nennen, daferne es nehmlich keinen gewaltsamen Effect verursachet. Wer insonderheit das Hirsch-Marck wohl zu gebrauchen weiß, hat ein dienliches Mittel wider gelinden animalischen Gifft.

Das Hirsch-Unschlicht ist gar vortrefflich zugebrauchen, wenn man sich wund gegangen, geritten, gebrandt, oder, wenn man sich gequetschet hat. Es kan auch wohl 10. Jahr, ohne, daß es anfängt übel zu riechen, aufbehalten werden, nachdem es vorhero geschmoltzen wird.

§. 100. **Wilkühr. Erklärungen.** Die Zunge des Hirsches, wenn man Weydemannisch reden will, wird sein Weidmesser genannt.

Das Gescheide heissen die Därme, welche Benennung auch von andern wilden Thieren gilt, und worbey zu erinnern, daß selbige deswegen grünlicht und bitter sind, weil nach vieler Meinung der Hirsch keine absonderlich in ein Häutlein eingeschlossene Galle haben soll.

Die Schaalen an denen Klauen sind zierlich gespalten, dessen Zehe s. Schwantz ist sehr kurtz.

Geässe wird die Nahrung des Roth-Wildprets und Haasens genennet. Pürschen heist das hohe Wildpret mit Büchsen schiessen.

Lohsung heist man den Koth eines wilden Thieres.

Die Sohlen unter denen Läufften nennet man Ballen; die Beine aber Läuffte, das Horn an den Läufften nennet man die Schaalen.

Hör-

Hörner muß man vielmehr Gehörne und Geweyhe nennen.

Der Ring um die Stangen heist die Rose.

Eine Stange, die 3. oder mehr Enden hat, heist ein Cronen-Gehörne.

Der Rosen-Stock ist der Ort, wo das Gehörne heraus bricht.

§. 101. **Erfahr.** Ein jedes Thier wird zu seiner Zeit gejaget, wenn es nehmlich am feistesten ist, damit durch unzeitiges Jagen die trächtigen Thiere, und die Wild-Bahne nicht zerstöhrt werden. Wie deñ überdiß was in der Brunfft-Zeit geschossen ist einen geilen Geschmack hat. In Chur-Sachsen ist Anno 1702. durch ein Mandat disponiret worden: daß mit denen hohen Jagden, die sonst nach der alten Zeit jedesmahl von Pfingsten angegangen, auf den ersten Sonntag nach Trinitatis, und mit denenjenigen so auf Johannis veraccordiret, auf den 6ten Sonntag nach Trinitatis der Anfang gemacht, mit denen mittel- und nieder-Jagden aber, welche man Zeithero alsbald um Bartholomäi vorigen Calenders exerciret, biß auf den Tag Aegidie angestanden werden solle; hingegen mögen gedachte sämtliche hohe, mittel-und nieder-Jagden, so sonst vermöge der Lands-Ordnung und getroffenen Vergleiche mit Fastnachten vormahls ihre Endschafft genommen, biß auf den Sonntag Invocavit prolongiret, und alsdenn beschlossen werden.

Insgemein rechnet man zur hohen Jagd die Hirsche, Wilds-Kälber, Bäre, Bürckhühner, Auerhühner und Hähne, Haselhühner, Schnep-

pen,

pen, Trappen, Reiger, Schwäne, wilde Gänse, Adler, Wölffe und den groben Vogel-Fang z. E. Ziemer, Drosseln. Zur mittel-Jagd gehören die Schweine, Keuler, Bachen, Frischlinge, Rehe, Reh-Kälber. Zur nieder-Jagd, Haasen, Füchse, Dachse, Bieber, Fisch-Ottern, Marder, wilde Katzen, Rebhühner, Wachteln und die kleinen Vögel.

§. 102. 2) Rechnet man zu denen edlen Thieren die Tannen-Hirsche. Diese sind das Mittel zwischen denen Hirschen und Reh-Böcken, sind aber doch eine gantz unterschiedene Art von denen Hirschen. Sie prunfften um den November herum, wenn nehmlich die roth Hirsche abgeprunfftet haben. Das Tannen-Thier ist kleiner, als der Tannen-Hirsch, trägt 34. biß 36. Wochen, und setzet das Kalb im Majo oder Junio; hat auch keine Gehörne wie der Tannen-Hirsch, welcher dieselben jährlich abschlägt.

§. 103. 3) Gehören hieher die Reh-Böcke und Rehe, als deren Wildprät vor noch gesünder als das Hirsch-Wildprät gehalten wird. Der Rehbock, nicht aber das Reh, trägt Gehörne. Im andern Jahre setzet er gleich denē Hirschen 2. Spiesse auf, welche in folgenden Jahren nach und nach Enden bekommen. Das Gehörne setzet er gleich denen Hirschen auf einen Rosenstock, wirfft es im November oder December ab, setzt es wieder auf, da er denn im Februario oder Martio das völlige Gehörne wieder hat. Die Prunfft-Zeit ist keinesweges im Augusto, wie einige statuiren, indem dieses mehrentheils eine wilde, unächte und unnütze

Prunfft

Prunfft ist, sondern es ist die rechte Zeit im December. Das Reh trägt, gleich denen Ziegen, 20. biß 22. Wochen, setzet nach Art derer meisten Thiere im Majo, und bringt insgemein ein Böcklein und ein Zicklein zugleich, welche beyde Kälber niemahls von einander gehen, auch mit der Zeit zusammen prunfften.

Das Reh hat ein Fell und keine Haut wie ein Hirsch.

§. 104. 4) Das wilde Schwein, welches allein unter denen edlen Thieren grausam ist. Ihre Vermehrung trifft gröstentheils mit denen zahmen Schweinen überein. Im November ist die Prunfft-Zeit welche einen Monath währet, und zu welcher der Keuler sehr wütend und grausam ist. Wiewohl sie zu allerzeit des Jahres prunfftig werden können. Um Lichtmesse, nachdem das Schwein etwa 20. Wochen getragen, frischet es, obschon einige Jäger wahrgenommen haben wollen, daß zuweilen die Bache jährlich 2. mahl geprunfftet habe.

Im ersten Jahre heissen sie Frischlinge, eine Bache ist weiblichen, ein Keuler oder Hauer männlichen Geschlechts, im andern Jahre ihres Alters nennet man sie überlauffene Frischlinge, im dritten entweder Keuler oder Bachen, im vierdten giebt man beyden den general Titul derer angehenden Schweine, in denen folgenden Jahren sind es Haupt-Schweine.

Die wilden Schweine haben mit denen Wölfen eine angebohrne Antipathie. Sie bringen ihre

ihre sämtliche Waffen mit auf die Welt, und mit dem Alter verstärckt sich auch ihr Gewehr. Sie haben 4. Waffen in Munde, im Winter ist, wie leicht zu erachten, das Schwein-Wildprät sehr geringe.

Man bereitet aus dem wilden Schweins-Fett eine Waffen-Salbe (s. Petri Servii ausführliches Bedencken hiervon) den Urin mit Rosen-Wasser vermischt braucht man wider die Ohren-Schmertzen, die gepülverten Zähne werden innerlich wider die böse Staupe und viele Kranckheiten gebraucht.

Das Schwein wird beritten, es wird gehetzet, es laufft, es streitet mit denen Hunden, kämpfft mit denen Schweinen, laufft an, (nehmlich in den Spieß) wird von Hunden gestellet, man giebt ihm einen Fang (d. i. Stich) hat Waffen, oder Gewähr (d. i. Zähne) es tritt in die Prunfft, es bricht, nicht aber es wühlet, es frist sein Geäß, oder Gefräß, es bekömmt keine Finnen, wie etwa die zahmen Schweine.

§. 105. 5) Der Haase setzet vom Martio an insgemein alle Monathe über jedes mahl 6. oder weniger Junge. Ein Setz-Haase gehet vier Wochen trächtig. Die Häsin wartet ihre Jungen 6. biß 8. Tage, dann rammelt sie wieder, von der übermäßigen Geilheit sollen sie die ihnen frequente venerische Kranckheit, die Frantzosen und Bocken bekommen. Wer ihme unwissend diese Patienten isset, dem schaden sie nichts.

Des Haasens Alter erstrecket sich niemahls über 7. oder 8. Jahr, worbey wir mit erinnern

wol-

wollen, daß diejenigen Thiere, die sich nicht starck mehren, insgemein von der Natur ein länger Leben bekommen haben, die aber, welche ein kurtzes Leben haben, sich insgemein sehr starck mehren. Die Absicht der Natur ist vermuthlich diese, daß niemahls an dergleichen Thieren ein allzu grosser Mangel seyn soll.

Der Haasen-Sprung ist ein subtil Gelenckgen an denen hinter-Läufften des Haasens, wenn dieses pulverisiret und innerlich gebraucht wird, dient es wider die Colica. Vor das Zittern der Glieder dienet das Gehirne, bestreicht man das Zahnfleisch damit, so zahnen die Kinder besser. Wider die hinfallende Sucht braucht man des Haasens Hertz. Wenn man den Haasen-Kopff in einem zugeleimten neuen Topffe zu Pulver brennet, solches Pulver mit Schwein-Schmeer, Honig und Salbey vermischet, machet es das Haar wachsend bey Menschen und Thieren. Man sagt auch, daß, wenn aus der Galle ein Extract præpariret und etliche Tropfen von Schellkraut-Saffte hinein getreuffelt würde, so hätte man eine gute Augen-Salbe. Die gebratenen Nieren stimuliren ungemein zum Beyschlaff, und sollen überdiß vor Stein-Beschwerung helffen.

Der Haase fährt, d. i. gehet sachte. Der Haase laufft, wird mit Wind-Spielen gehetzet, wird erwürget, entweder mit meßingenen Schlingen, wenn er gefangen wird, oder von denen Hunden. Die Hunde zerreissen ihn, (welches aber ein Fehler derer Hunde ist) er schreyet, wenn er geschossen wird, hat ein Fell, (statt Haut) wird gestreifft

d. i. abgezogen, er hat Läuffte, nicht aber Füsse, er hat an denen hintern Läufften zwey Sprünge, er rammlet d. i. er belaufft sich, hat ein Lager, statt Bette, oder Kessel, er weidet, wenn er Geäße sucht, hat Sehnen, und keine Augen, hat Wolle, und keine Haare, unter dem Wort Gelohs, oder Gebahn, verstehet man den Haasen-Dreck. Den Haasen auswerffen d. i. ausnehmen.

§. 106. Die Caninchen, welche eine Zwerg-Art von Haasen zu seyn scheinen, wie der Author der edlen Jägerey dafür hält. Die wilden setzen, wie die Haasen, vom Frühling biß in Herbst; die zahmen aber können Sommers und Winters alle Monathe jedesmahl in verschiedener Anzahl Junge tragen. Ihr Wildprät soll der Gesundheit zuträglich seyn.

§. 107. 7) Die Gemsen sind nichts anders, als wilde Ziegen. Der Gems setzet 2. Spiesse auf dem Kopfe, welche inwendig hohl sind, und nicht abgeschlagen werden.

Die Gemsen-Kugel, so im Magen befindlich seyn soll, braucht man wie den Bezoar.

Die gedörrete Leber soll den Bauchfluß stillen.

Das Unschlicht braucht man vor die Lunge, den Schweiß wider den Schwindel, die præparirte Galle zu denen Augen.

§. 108. Die bekanntesten unter denen unedlen Thieren, und welche zugleich mit Raub-Thiere heissen und sind, sind folgende:

1) Der Löwe. Die Löwin ist ein halb Jahr trächtig, und setzet ihre Jungen, deren insgemein etliche seyn sollen, im Herbste.

2) Der

2) Der Bär. Die Bärin trägt 8. biß 9. Monath, setzet mitten im Winter, prunfftet im Frühling, damit zu verstehen zu geben, daß die Jungen in ihren kalten Vater-Ländern mit dem ersten Athem die Kälte einsaugen und gewohnen sollen. Sie werden mit einer Haut umgeben gesetzet, deshalber auch die Alten gemeinet, sie würden als ein roh Stück Fleisch gesetzet. Nach 5. Tagen aber werden sie sehend. Sie saugen des Winters an denen Tatzen, und zehren offt viele Wochen vom Leibe; Innerlich, sagt man, wären sie vor andern Thieren dem Menschen gleich gebildet. Das Bären-Wildprät wird an vielen Höfen, als eine Delicatesse gespeiset.

Not. Die Krallen derer vierspaltigen Thiere nennet man Klauen.

§. 109. 3) Der Elephant. Diese gehen 2. Jahr trächtig, setzen nur 1. Junges, schlaffen stehend, und ihr Verstand kömmt vor andern Thieren dem menschlichen Verstande am nächsten. Man sagt, daß die Elephanten dem Frauenzimmer ungemein gewogen wären, welches auch das Einhorn soll von sich mercken lassen. Der Author der edlen Jägerey sagt: Wenn man nackende Weibs-Bilder von guter Gestalt zu ihm stellete, so näherte er sich zu ihnen, beleckete ihre Brüste, schlieffe darüber ein, und würde sodann gefangen.

§. 110. 4) Der Fuchs, dieser scheinet eine Art eines Hundes, nemlich ein wilder Hund zu seyn, zumahl er quoad naturalia, z. E. was die Fortpflantzung betrifft mit denen Hunden grossen

Theils übereinkömmt. Insgemein sind die Füchse mit Anfang des Februarii läuffisch, welches 9. biß 11. Tage über wahrgenommen wird, zu solcher Zeit rantzen selbige, dann gehen sie kaum ein viertel Jahr, etwa 10. Wochen trächtig, setzen 4. biß 6. Junge, welche 9. Tage blind liegen. Weil sich die Füchse im Sommer zu einer gewissen Monaths-Zeit hären, so sind die Sommer-Bälge wenig, oder nicht, zu gebrauchen. Einige geben das hären vor eine gewöhnliche Kranckheit z. E. vor den Rauden, aus, allein, wenn es Zeit davon zu reden wäre, könte erwiesen werden, daß das ordentliche jährliche hären bey keinem Thier ein Effect einer Kranckheit sey. Die Lunge und Leber dieses Thieres wird in denen Apothecken mit besondern Nutzen wider die Schwindsucht zugerichtet, wie denn fast aller Thiere ihre Lungen, wenn sie behörig gebraucht werden, als eine Artzeney zur menschlichen Lunge arbeiten, und ihr dienlich sind. Von denen übrigen Theilen derer Thiere spühret man zuweilen in dem menschlichen Cörper gleichen Effect, wenn z. E. das gebratene eingenommene Gehirne eines Widders zum Gehirne eines unsinnigen Menschens arbeitet, und wenn damit die Unsinnigkeit vertrieben wird. Wider den Stein trincken viele den Schweiß des Fuchses, mit dem in Eßig geweichten Koth schmieren sich die Krätzigen, mit dem Schmaltz aber sollen sich die Wunden heilen lassen.

Not. Das Maul aller Raub-Thiere, also auch des Fuchses, nennet man Gebiß. Das Ende des Schwantzes heißt seine Blume, er hat einen Balg

und kein Fell, Läuffte und keine Füsse, wiewohl man auch statt der Läuffte Klauen sagen kan, er ist im Bau und nicht im Loche, wird geludert, d. i. durch Luder gelocket.

§. 111. 5) Die Wölffe kommen ihrer Natur nach z. E. im Belauffen, trächtiggehen, und vielen andern Umständen mit denen Hunden überein. Die, welche mit der schweren Noth beladen, bedienen sich des gedörreten und pulverisirten Wolff-Fleisches.

6) Die Marder, welche im Januario, auch Februario, prunfften, und im Martio oder Majo 3. biß 4. Junge setzen. Man theilet sie ein in Stein-Marder, die in alten Gebäuden, und Baum-Marder, die auf Bäumen insgemein residiren. Von ihren Kothe sagt man, daß er angenehm und gesund sey.

7) Der Fisch-Otter ist halb zum Wasser, halb zur Erde naturalisiret. Dessen Wildprät pflegen viele wider die Gesundheit zu essen; er wohnet, gleich dem Bieber, unter denen Ufern derer Ströhme und stehenden Wasser; Die Otter rantzet im Februario, setzet mit Anfang des Sommers oder Ausgang des Winters offtmals etliche Junge, so jedesmahl 9. Tage blind liegen. Man fängt sie mit Hunden, auch mit eisernen Fallen. In manchen Districten hat man verpflichtete Fisch-Otter-Fänger, welche zuweilen eine fixe Besoldung, zuweilen eine jedesmahlige Auslösung bekommen, indem diese Thiere derer Fische ihre Capital-Feinde sind. Von ihnen hat man die bekannten rauchen und vortrefflich dauerhafften Winter-Mützen.

112. 8) Gleicher Gestalt sind die Bieber Raub-Thiere zu Wasser. Sie prunfften im Februario, ihr Wildprät wird etlicher Orten zur Speise genossen, und kommen von ihnen die beliebten Bieberhärnen Strümpfe, welche, wenn sie, wie gewöhnlich, verfälscht worden, nicht beliebt sind.

9) Die wilde Katze, so im Februario rantzet, 9. Wochen trächtig ist, etliche Junge setzet und denen Vögeln und Fischen gern in die Federn und Schupen will. Diese Katzen-Losung macht das Haar wachsend, wenn sie mit Eßig und Senff unter einander gerieben, als eine Pomade gebraucht wird.

10) Die Jltis, oder Ratz, rantzet im Februario, trägt nach Katzen-Natur die Jungen 9. Wochen, ist auch überhaupt Katzen-Art, stinckt sehr, und hat noch nicht die Grösse eines Marders. Er sauget denen Hünern nur das Blut aus.

11) Die Wieselgen haben mit denen Schlangen eine sonderliche Antipathie, ohngeachtet die Wiesel selbst gifftigen Speichel und Athem haben. Wenn das Vieh durch ihre Vergifftung geschwillet, so bestreicht und beräuchert man den Schaden mit einem Wiesel-Fell, weshalber die Bauren vermeinen, daß sie Raison haben eine Universal-Medicin daraus zu machen. Das Wiesel ist in Ansehung der Hüner-Eyer ein Raub-Thiergen. Sonsten sollen auch die Wiesel-Fellgen die Schmertzen z. E. bey zerschwollenen Backen, und sogenannten Flüssen lindern, und die Hitze ausziehen. Sie sind Katzen-Natur, belauffen sich, und gehen

hen dicke gleich denen Katzen; darum achten sie sich vor schuldig, denen Mäusen emsig nach zu gehen, und die Privilegia derer Katzen zu handhaben.

§. 113. *Schol.* Wir kommen nun noch mit einer anderweiten Art von wilden Thieren aufgezogen, welche nicht edel, gleichwohl auch keine Raub-Thiere sind, theils aber, welche edel, und dennoch viel Stücke von denen Raub-Thieren an sich haben; aus welcher Eintheilung zu schliessen, daß es nicht schaden könte, wenn sich ein Physicus angelegen seyn liesse, ein besser Fundamentum dividendi zu finden.

Es gehöret hieher 1) Der Auer-Ochse, welcher als ein wilder Ochse vornehmlich in Spanien angetroffen wird. Dieses seine Vermehrung kommt mit dem zahmen Rind-Vieh überein, und nehret er sich nicht vom Raube. Das Wildprät von ihm soll unverdaulich seyn.

2) Das Cameel, welches gleich denen Pferden keine gewisse Setz-Zeit hat, und jährlich ein mahl prunfftet. Es kan 100. Jahr alt werden, und ist sehr klug.

3) Das Nase-Horn, Einhorn und Elends-Thier sind ausländisch; letzteres soll die schwere Noth sehr offt haben, weshalber dessen Klauen dem Menschen wider diese Kranckheit helffen sollen. Das Männlein hat ein Geweyhe.

4) Der Dachs, rantzet im Februario, ist etwa 3. Monath tragtbar, und bringt im Majo 3. biß 4 Junge. Im Winter zehret er von seinem Leibe, indem er aus dem Loche des Hintern-Leibes das

Fett auszehren soll, als dergleichen auch die Bäre aus ihren Tatzen saugen, wie denn viel Thiere von dieser Art, ja der Mensch selbst, wenigstens etwas davon participiret. Wir halten dafür, daß ein fetter starcker Mensch wenigstens 8. Tage länger leben könne, als ein magerer, ehe er Hungers stirbt. Man siehet auch, wenn sehr fette Leute in grosse Noth gerathen, daß binnen 4. Wochen der völlige Schmeerbauch wegfället, ja daß diese Leute binnen einer so sehr kurtzen Zeit biß auf einen Ubelstand mager werden. Binnen diesen 4. Wochen kan das viele Fett keineswegs in Vapores verwandelt und sogleich transspirirt werden, sondern es verdünnet sich und theilet sich in die sämtlichen Gliedmassen, statt einer Nahrung aus. Wir könten von dem Modo, ingleichen von der Ursache, unsere Hypothesin alhier melden, wir wollen aber denen Herren Medicis nicht zu sehr ins Handwerck pfuschen.

Der Dachs hat den Bau unter der Erde, also, daß sich die Röhren insgemein gegen Mittag kehren. Sie sind zum Rauben wenig, oder gar nicht, geschickt. Ihr Wildprät wird an einigen Höfen als eine Speise gebraucht. Man fängt sie mit Hunden, die man Dachs-Kriecher nennet.

Wenn man Weydmannisch redet, sagt man: Der Dachs verklüfftet, oder verliehret sich, er wird ausgegraben, gefangen und erlegt.

Wenn man sich äuserlich offt mit Dachs-Schmaltz streicht, soll es den Nieren-Stein treiben.

Der destillirte Schweiß soll ein Medicamentum alexipharmacum seyn.

§. 114. 5) Das Renn-Thier, so des Hirsches Natur zu haben scheinet, und in Nordischen Ländern wohnet.

6) Der Affe wird nicht vor ein Raubthier ausgegeben, und nehret er sich von vegetabilischen Gewächsen.

Not. 1. Unter dem Wort Jäger-Recht verstehet man bißweilen ein gewisses Schieß-Geld, oder Gebühr, welches der Jäger von einem jeden Stück Wildprät bekömmt, auser dem aber verstehet man auch den Kopff, Hals und Eingeweyde des Wildpräts darunter.

Nota 2. Nach Chur-Sächß. Taxe d. d. Dreßden, den 28. Julii 1694.

Gilt ein Hirsch über 5. Centner 12. fl. incl. 1. fl. 10. gl. 6. pf. Jäger Recht.

Ein Hirsch über 4. Centner 11. fl. incl. 1. fl. 10. gl. 6. pf. J. R.

" " " über 3½. Centner 10. fl. incl. 1. fl. 10. gl. 6. pf. J. R.

Ein gemeiner Hirsch 9. fl. incl. eben soviel J. R.

Ein Spieß-Hirsch 7. fl. 12. gl. incl. 1. fl. J. R.

Ein Stück Wild eben so viel.

Ein Wildkalb 3. fl. 9. gl. incl. 9. gl. J. R.

Ein Rehe 2. fl. 12. gl. incl. 6. gl. J. R.

Ein Reh-Kalb 1. fl. 6. gl. incl. 3. gl. J. R.

Ein gewogener Tannen-Hirsch 4. fl. incl. 12. gl.

Ein ungewogener 3. fl. 9. gl. incl. 9. gl. J. R.

Ein Tannen-Spieß-Hirsch oder Stück Tannen-Wild } 2. fl. 15. gl. incl. 9. gl. J. R.

Ein Tannen-Wild-Kalb 1. fl. 9. gl. incl. 3. gl.

Ein hauend Schwein 8. fl. incl. 1. fl. J. R.
Ein Keuler, oder Bache, 6. fl. incl. 18. gl. J. R.
Ein angehend Schwein 7. fl. incl. 1. fl. J. R.
Ein jähriger Frischling 1. fl. 18. gl. incl. 6. gl. J. R.
Ein heuriger Frischling 1. fl. 6. gl. incl. 3. gl. J. R.

§. 115. *Div.* **Das Feder-Wildprät** ist entweder edel, welches man znr Speise braucht, oder unedel. Von dem zahmen Geflügel aber ist oben gehandelt worden. Das edle und unedle Feder-Wildprät wird entweder in specie also genennet, oder es bestehet in Wasser-Geflügel; beyde Arten sind entweder bleibende d. i. Winter- oder wegziehende, d. i. Sommer-Vögel; die unedlen sind entweder unedel insonderheit, oder Raub-Vögel.

Erfahrungen: Unter denen edlen sind bey uns die bekanntesten 1) Die Phasanen, der ihr eigentliches Vater-Land Asien ist. Sie pfaltzen im Mertz, oder April. Sie legen jedesmahl 16. biß 20. Eyer, welche von dem Hühn allein ausgebrütet werden, und womit es 4. Wochen zubringt. Es ist gantz billig, daß sie vor andern Vögeln geheget werden, weil grosse Herren zu deren Anschaffung und Wartung viele Unkosten aufzuwenden pflegen. Zur Pfaltz-Zeit versiehet ein Hahn etliche Hüner, welche man zusammen stecket. Bey uns werden die gelegten Eyer insgemein denen zahmen Hünern zum Ausbrüten untergelegt, und die Jungen werden so dann besonders wohl gewartet und gefüttert, daß man sie nachhero ohne Bedencken kan ausfliegen lassen.

Die

Die Phasanen werden im Sommer leicht von Läusen geplaget.

§. 116. 2) Der Auer-Hahn, welcher Winters über alhier verbleibet, und eigentlich ein wilder Hahn ist. Er pfaltzet im Februario oder Martio, etwa 4. Wochen über, da denn die Pfaltze des Nachts geschiehet und biß an Morgen währet. Im April brüten sie, daß sie im folgenden Monath die Jungen ohne Beyhülffe des Hahns vollends ausbringen. Dieser Vogel ist so geil, daß er zur Zeit, da er die Henne betritt, nicht höret und nicht siehet, weshalber er sich da am füglichsten schiessen läst.

3) Der Bürck-Hahn, welcher an vielen Orten zur mittel-Jagd gehöret. Dieser ist ein Winter-Vogel, weil er im Winter nicht von hinnen wegziehet, seine Vermehrung ist wie bey den Auer-Hahn beschaffen, auser, daß der Bürck-Hahn jährlich ein paar mahl über die rechte Pfaltz-Zeit eine unächte und unnütze oder wilde Lust zum Pfaltzen bezeiget.

4) Das Hasel-Huhn, welches grösser ist als das Reb-Huhn. Das paaren geschicht im Martio, da nachhero die Henne ohne dem Hahn die Eyer ausbrütet.

5) Das Feld- oder so genannte Reb-Huhn. Diese vermischen sich im Februario, im Majo brüten sie binnen 3. Wochen die Eyer aus, als so lange Zeit auch das Hasel-Huhn zum brüten braucht, sie legen ohngefähr 12. biß 15. Eyer, da denn diese Brut nachhero beständig beysammen

bleibet, welche man ein Volck Reb-Hühner zu nennen pfleget.

6) Die wilde Taube. Diese kömmt ihrer Natur nach denen zahmen Tauben grösten Theils bey. Von denen Tauben sagen die Unerfahrnen, sie hätten keine Galle: Allein es ist ihre Galle in denen Intestinis gantz auf eine andere Art, als gewönlich, ausgebreitet, und ist es eben der Galle nicht wesentlich, daß sie in der Leber præcise in ein Häutlein müsse eingeschlossen seyn, wie denn die Lebern derer Tauben einigen bittern Geschmack haben, und überhaupt ihr Fleisch oder resp. Wildprät nicht so süsse und annehmlich als das Hüner-Fleisch schmecket. Man findet auch bey etlichen andern Thieren die Galle nicht in ein Häutlein eingeschlossen, ja etliche unter denen, die eine ordentliche und sichtbare Galle haben, z. E. die Karpfen führen zu gewisser Zeit, dem Ansehen nach, gar keine Galle, welches wir selbst beym Karpfen-Reissen sehr offt wahrgenommen haben. So äusert sich auch die Galle derer Tauben mehr als zu sehr durch ihren Zorn.

§. 117. 7) Die Schnepfe. Diese ziehet Winters über von uns, obschon eine anderweite Art Schnepfen, nemlich die Wald-Schnepfen im Sommer abwesend sind, als welche letztern im Herbst wieder kommen. Die Schnepfen werden nicht ausgenommen, auser, daß man ihnen die Augen aussticht. Wenn nun der Spieß hindurch gestecket wird, so dringet neben dem Spiesse durch die Oeffnung der Koth, sit venia verbis, heraus, sobald die Schnepfe am Spiesse erwarmet; die-

ser

ser Koth rennet als eine grüne Brühe auswendig an dem Wildprät herum, dann begeust mans gewöhnlicher massen mit braun geschmoltzener Butter, und ein wenig siedenden Wasser. Ist der Braten bald gut, so bestreuet man ihn mit geriebener Semmel, begiest ihn wieder, und dieses alles ist vor delicate Mäuler eine unaussprechliche Belustigung. Ihre Demonstration ist diese: Weil die Schnepfen nichts als gute Kräuter zu ihrer Nahrung brauchen, so darff man sich vor ihren Intestinis und Excrementis nicht ecklen lassen, und wir geben die Instantz: Die Kühe und Pferde fressen auch gute Kräuter und gesunde Früchte; Ergo.

8) Der Straus. Dieser ist ein ausländischer Vogel, und der gröste unter denen Geflügel.

9) Die Trappe, welche ebenfalls hier nicht bekannt sind.

10) Der Kranich, welcher bißweilen hier zu Lande durchziehet, und wovon es wohl fünfferley Arten giebt.

11) Der Pfau, welcher seiner Natur nach nicht zahm ist, und in Europa, da man ihn zahm macht, an vielen Orten zur Speise, gleich denen Truthühnern gebraucht wird.

12) Der Kübetz trägt Federn von mancherley Farben, in der Grösse kömmt er der Taube bey, auf dem Kopfe stellen seine Federn eine Crone vor. Dieser Vogel wendet sich im Herbst sehr spath von hier weg, kommt auch so gleich mit dem ersten Ausgangs des Winters wieder. Die Vermischung geschicht im Mertz, und im May werden

den die Eyer gelegt, deren jedesmahl 2. 3. biß 4. sind, und welche an denen Sümpfen befindlich, auch binnen 14. Tagen ausgebrütet werden. Das Wildprät davon ist überaus wohl zu geniessen, auch der Gesundheit wenigstens nicht zu wider. Er gehöret unter die Vögel welche Trouppen-weise ziehen.

§. 118. 13) Der Krammets-Vogel ziehet zwar Winters über insgemein weg, es bleiben aber gleichwohl etliche diese Zeit über bey uns. Er hat die Grösse einer Amsel. Weil dieser Vogel hier zu Lande keine Eyer legt, so hat man auch keine Wissenschafft, von seinem Herkommen. Er läst sich ungemein wohl geniessen. Weil er zu seiner Nahrung derer Wachholderbeern sich gern bedienet, so nennen die Schwaben diese Beeren auch Krammets-Beeren.

14) Der Guckuck kan ebenfalls verspeiset werden, ist ein Sommer-Vogel und sagt man, daß er seine Eyer niemahls selbst ausbrüte.

15) Der Ziemer, welcher hier zu Lande Junge ausbringet, ohngeachtet er eine Art des Krammets-Vogels zu seyn scheinet.

16) Die vielerley Arten des Spechtes. Hierunter ist der Baumhacker der kleineste, welcher allein darunter nicht gegessen wird.

17) Die Wachtel, welche ein Sommer- oder Zug-Vogel ist. Sie sitzet gern in der Saat und ist noch grösser als ein Krammets-Vogel. Dieser soll unter dem Geflügel nebst dem Sperling am meisten geil seyn. Man schmecket auch die Geilheit aus dem Wildprät. Sie kommen, so

viel

viel die Geilheit betrifft, denen Feld-Hünern sehr nahe, und sollen das Manns-Volck ad coitum stimuliren. Ihre 10. oder 12. Eyer brüten sie 1. Monath aus. Sie brüten des Jahres ordentlicher Weise 2. mahl; zum brüten aber trägt der Hahn nichts bey. Man kan sie durch die Wachtel-Pfeiffen also locken; Wenn man ein Männlein schlagen höret und locken will, so imitiret man ein Weiblein, und v. v. und da vermercken sie den Betrug nicht so leicht. Das Männlein schlägt allemahl 3. mahl, das Weiblein aber nur 2. mahl an. Es darf aber das Locken nicht eher geschehen, als biß die veritable Wachtel zu schlagen anfänget, und so höret man mit ihr auch zugleich auf zu schlagen.

§. 119. 18.) Die Dohlen sind Winter-Vögel, hecken jährlich zwey mahl, jedesmahl 4. oder 5. Junge, und werden an theils Orten gegessen, ohngeachtet sie eine Art derer Krähen zu seyn scheinen. Sie nähren sich ordentlicher Weise von Vegetabilibus.

19.) Der Schnärr ist ein wenig grösser, als der Krammets-Vogel, scheinet aber eine Art davon zu seyn, gehöret unter die Zug-Vogel obwohl einige Winters über zuweilen bey uns bleiben.

20.) Der Staar, dessen Wildprät viele verspeissen, bringt des Jahres zwey mahl, jedesmahl 4. biß 5. Junge aus. Ein Staar soll ohngefehr 12. Jahr alt werden. Es ist dieser Vogel durch viele Mühe und Vortheile dahin zu bringen, daß er die menschliche Stimme so ziemlich imitiren lernet.

21.) Derer Drosseln sind zwey Arten bekannt. Die Heck-Drossel, die als ein Zug- oder Sommer-Vogel allhier hecket, und jährlich zwey mahl, jedesmahl 5. oder 6. Junge ausbringet; und die Wein-Drossel, welche ebenfals ein Zug-Vogel ist, aber hier zu Lande nicht hecket. Wenn sie die Wein-Lese abgewartet, so macht sie sich aus dem Staube.

22.) Die Lerche, welche man eintheilet in die Feld- die sich auf dem Felde und in der Lufft; und in die Heyde-Lerche, die sich in denen Heyden und Wäldern aufhält. Beyde Arten brüten jährlich zwey oder drey mahl, welches im Frühling geschicht, bringen 4. oder 5. Junge aus, und sind im Herbst, als zu welcher Zeit keine Geilheit bey ihnen verspühret wird, vortrefflich wohl zu geniessen. Die Herren Leipziger zum Theil verstehen sich auf die Lerchen am besten. Wenn sie gebraten, sollen sie mehr werth seyn, als auser dem. Der annehmliche Geschmack stimulirt den menschlichen Willen, der Wille das Ingenium, das Ingenium giebt mannigfaltigen Lerchen-Fang an die Hand. Denn, wenn der Fang gleich mühsam, und der gute Geschmack nicht so lange anhält, als die Bemühung, so wird doch die Zunge dermassen gesträuchelt und gekützelt, daß die längere mittelmäßige Bemühung, von dem piquanten kürtzern Geschmack an Hefftigkeit sehr übertroffen wird.

§. 120. *Schol.* Wir kommen auf die bekanntesten Raub-Vögel. Die Ursache warum, man deren so verschiedene Gattungen in der Natur antrifft, ist: weil die gantz grossen nicht sattsam bezwinde

und

und geschickt sind, die gantz kleinen Vögel zu stossen, und weil die mittelmäßigen Raub-Vögel die Krafft nicht haben, die grössern zu stossen; darum müssen dererselben verschiedene Arten seyn; darum variiret die Natur bey allen Arten, und jede Art correspondiret nur mit gewissen andern Vögeln, von welchen man sodann sagt, daß sie mit diesen oder jenen Raub-Vögeln eine Antipathie hätten. Der generale Nutzen aber aller Raub-Thiere ist: Damit die Thiere sich nicht allzustarck zu des Menschens und ihren eigenen Schaden mehren sollen. Von ermeldter differenten Natur hat man auch insgemein die unterschiedene Benennungen derer Raub-Vögel hergenommen, und z. E. die Mäuse-Geyer, welche incliniren denen Mäusen nachzugehen, von denen Rüttel- sowohl als denen Fisch-Geyern unterschieden. Dieser letztere ist von Natur, gleich andern Wasser-Geflügel, mit Pflaumen- oder Schwimm-Federn versehen.

§. 121. **Erfahrungen:** Unter denen Raub-Vögeln sind nachstehende die bekanntesten 1) Der Adler. Dieser wird sehr selten in Teutschland gefunden, und ist deshalber seine Fortpflantzung nicht sattsam bekannt. Von ihm sagt man, er könne in die Sonne sehen, und auch bey dem grösten Ungewitter biß an die Wolcken steigen, ohngeacht dessen Flügel ihrer Grösse wegen von einem Menschen kaum mit beyden Armen ausgeklafftert werden können, und ohngeachtet er von ziemlicher Schwere ist. Er trincket niemahls und kan eher nicht stossen, er habe denn die zuvor, seiner

ner Gewohnheit nach, zugleich verschlungene Federn, vorhero von sich gegeben. Sonderlich ist seine Empfindung so starck, daß er ein Aas 1. biß 2. Meilwegs riechen soll. Zuweilen werden junge Adler in Teutschland gebracht, und hieselbst zur Reiger-Beytze abgerichtet. Weil man wahrgenommen, daß dieser Vogel vor keinen Ungewitter sich fürchtet, so haben ihn die Alten den Vogel des Jupiters genennet, und aus eben dieser Ursache ist er von denen Römern ins Wapen gesetzet worden, da man denn fernerweit einen zweyköpfigten Adler ins Wapen gesetzet, als nachhero das orientalische und occidentalische Reich aus dem Römischen entstanden ist.

2) Die Falcken. Die, so sich wohl abrichten lassen, heissen edle, die andern aber unedle. Ihre Subspecies aber sind sehr mannigfaltig. Sie sind eigentlich ausländische Vögel, und lassen grosse Herren dieselben hier zu Lande von ihren Falconiers mit grossen Kosten zum Haasen-Rebhühner-Trappen- und andern Baitzen abrichten. Es ist dergleichen Jagd eine Fürstliche Lust, und könte man von dem Modo einige Erinnerungen thun, wie die Falcken berichtet und auf die Haasen abgerichtet werden, daferne es der Raum des Buchs leiden wolte. Wenn man den Haasen lauffen läst, so mag er fahren oder lauffen wie er will, der Falcke steigt ihm nach, und stöst in der Lufft so lange nach ihm, biß er ihn mit seinen Händen (d. i. Füssen) angreiffen kan. Er greifft ihn mit der einen Hand insgemein ins Genicke, mit der andern ergreifft er den Boden, welches man den Raub

mit

mit denen hintern Klauen reissen heist. Er wird geludert d. i. durch Schwingung des Luders wieder an sich gelocket, oder er wird auch durch die Stimme des Falconiers geruffen. Dessen Federn haben in denen Flügeln, und zum Theil sonst ihre accuraten Benennungen, und sind in denen Flügeln und Schwantze gezehlet. Der Falcke steigt, d. i. er fliegt, und stehet auf der Stange, d. i. er sitzet. Man sagt auch er ziehet in die Höhe, sencket sich wieder, er greifft an, hat ein Geståude d. i. ein Nest.

3) Der Habicht. Dieser horstet hier zu Lande, bringt etwa 3. biß 4. Junge im Frühling aus, und brüten die Alten Wechsels-weise, womit sie 14. Tage zubringen. Er steigt biß an die Wolcken, siehet in die Sonne, dessen Schwingen sind mit sehr starcken Federn versehen.

4.) Der Reyger. Dieser stehet sonderlich denen Fischen nach. Er legt 3. biß 4. Eyer. Man beitzet ihn mit dem Falcken, welche offt lange mit einander kåmpffen. Denn wenn er z. E. mit denen Hunden aufgestöbert worden, und der Falconier die Fessel und Kappen des Falckens loß machet, und ihn solcher gestalt abtråget, so steigen sie zum Plaisir derer Zuschauer immer höher, und kåmpfen, biß der Reyger herab geworffen wird; er ist aber geschickt sich ungemein zu widersetzen. Die Arten derer Reyger sind vielerley, und ihr Wildpråt ist sehr delicat.

§. 122. 5) Der Sperber, welcher nichts anders, als ein kleiner Habicht ist, nur wird allein jenes sein Wildpråt zur Speise genossen.

6) Der Geyer, welcher Habichts-Art, und ebenfalls ein Zug-Vogel ist, da man denn abermahl unterschiedene Arten derer Geyer antrifft.

Anmerck. Man setzet zwar denen Jägern Belohnungen, wenn sie einen Raub-Vogel schiessen, weil sie der Wild-Bahne schädlich sind: allein dem Land-Mann sind sie unschädlicher, als das edele Geflügel, weil sie sich nicht leicht von Feld- und Garten-Früchten nähren.

7) Der Rabe ist ein in der gantzen Welt bekannter Vogel, ziehet Winters über nicht weg, und es ist der Erfahrung zuwider, daß er seine Jungen nicht füttern solte. Dessen Wildprät soll ungesund, dennoch aber an etlichen Orten genossen werden.

8) Der Nußhacker stehet dem gifftigen Ungeziefer nach, und sein Wildprät dienet wider gifftige Kranckheiten.

9) Die Eule, davon es unterschiedene Arten giebt. Die Käutzlein aber sind eine kleine Art derer Eulen.

10) Der Neuntödter, welcher mit denen Insectis, z. E. mit denen Raupen eine Antipathie hat.

11) Der Schwalbenschwantz, welcher nur des Sommers über sich allhier aufhält. Diese und andere Erfahrungen siehe ausführlicher in dem Begriff der edlen Jägerey.

Cap. IX.

Vom Nutz-Vieh.

§. 123. *Def.*

Eine Biene ist ein *Insect*, oder Geziefer, (denn Ungeziefer kan man sie, ohne zu calumniren, nicht wohl nennen) welche aus einem Ey, das nach vorheriger Zusammenthuung des Männleins und Weibleins von letzteren gelegt ist, ausgebrütet worden, und welche ihrer Natur nach, anders nicht, als in Versammlung anderer Bienen ihr Leben bekommen, solches erhalten, und ihre Dienste vermittelst anderer vergesellschaffteter Bienen durch Eintragung, und Bereitung des Wachses und Honigs verrichten kan.

Def. Eine jede solche Versammlung derer Bienen, heist ein Bienen-Schwarm.

Div. Die Bienen sind entweder, 1.) Weiser s. Königinnen, oder 2.) Drönen, oder 3.) Bienen in specie.

Axioma. Alle diese drey Species sind allen Bienen-Schwärmen wesentlich, und sind derohalben in allen Schwärmen anzutreffen.

§. 124. *Demonstrat.* Die Geister dieser Insectorum sind also naturalisirt und geschaffen, daß sie durch Einsammlung des Honigs dem Menschen dienen sollen. (Erfahr. und innerl. Empf.) Alle ihre hierzu gehörige Verrichtungen, können von einer oder zwey Bienen allein, nicht vollzogen

werden, sondern es wird hierzu eine ziemliche Menge dererselben erfordert, z. E. zum Ausbrüten derer Eyer, muß der gantze Schwarm beytragen, zum Honig und Wachs Einsammlen, zu Anbauung derer kleinen Wachs-Zellen u. s. f. muß eine der andern zu Hülffe kommen.

(**Erfahr.**) Weil sie nun nicht eines Sinnes, wegen Mangel der Vernunfft, eine dieses, die andere etwas anderes sich nicht zusammen schickendes vornehmen, und eine gegen den Morgen, die andere gegen den Abend fliegen würde, wenn sie kein Haupt und Königin unter sich hätten, so ist ihnen sogleich ihrer Natur eingepflantzet, sich an eine Königin zu halten, ihr mit Liebe und Gehorsam zugethan zu seyn, ad exemplum derer auch barbaresten Völcker, welche, ohne die Prudentiam politicam zu verstehen, allezeit einer Obrigkeit unterthan sind.

Ferner: Daß in allen Schwärmen Drönen sich befinden müssen, ist daraus demonstrativ, weil diese männlichen Geschlechts, die übrigen Bienen in specie aber, sowohl auch der Weisel, weiblichen Geschlechts sind. Ohne Männlein aber würden sie sich nicht fortpflantzen. (Erfahr. und innerl. Empf.)

Daß die Drönen männlichen Geschlechts sind, erhellet daraus, weil durch die Vergrösserungs-Gläser, ihre männlichen Zeugungs-Glieder gar deutlich wahrgenommen werden können, weil sie grösser sind, als die Bienen in specie, und weil ohne sie kein fruchtbar Ey gelegt werden, auch kein Schwarm schwärmen kan.

Daß

Daß aber bey allen Schwärmen auch Bienen in specie befindlich, braucht gar nicht demonstriret zu werden; indem diese allein diejenigen sind, und also genennet werden, welche das Wachs und Honig eintragen, und welche allezeit den allergrösten Theil des Schwarmes ausmachen. w. z. e.

Schol. Die Meinung, daß der Weiser männlichen Geschlechts sey, ist von denen accuratern Natur-Kündigern völlig verworffen, und meritirt nicht widerlegt zu werden, wie man denn durch gläserne Bienen-Stöcke, sie so gar die Eyer kan legen sehen. Daß aber der Weiser einen Stachel habe, ingleichen, daß er wöchentlich ausfliege, habe ich selbst zu vielen mahlen mit Augen gesehen.

§. 125. **Erfahrungen.** Im Früh-Jahre oder zuweilen den gantzen Sommer über, wenn sich die Bienen mit denen Drönen s. Hummeln, wiewohl die meisten unter denen Hummeln keine Bienen, sondern eine gantz andere Art verstehen, zusammen gefunden gehabt, legen sie in die vorher aus Wachs gebauete Zellen, welche allerseits nach mannigfaltigen mathematischen Vortheilen gebauet sind, ihre Eyergen; Die Wärme derer Wachs-Zellgen, und der Broden so vieler Bienen und Drönen brütet sie aus, jedes fruchtbares Ey verwandelt sich in einen Wurm, oder Made, welche etliche Tage gefüttert wird, dann decken sie jedes Zellgen mit etwas Wachse zu, daß gar keine Lufft hinein kan; binnen ohngefähr 9. Tagen haben sich diese Maden in Bienen ver-

wandelt; eine jede stöst ihr Wachs-Deckelgen selbst auf, kriecht hervor, liegt eine kurtze Zeit ohne Bewegung, mengt sich sodann unter die andern, und verrichtet ihre Dienste wie die andern. Wer nun binnen solcher Zeit etliche dergleichen Zellgen aufreist, der kan sehen, daß zuerst der Kopff, mit denen Augen, als welche ich durchs Vergrösserungs-Glaß selbst wahrgenommen habe, dann die Flügel, nachhero die Beine und übrige Gestalt des Leibes sich äusern.

§. 126. **Erfahr.** Weil durch derer Bienen Vermehrung ein jeder Bienen-Stock, ja ein jeder hohler Baum, darinnen sie sich befinden, zu klein seyn würde, ingleichen, weil die allzugrosse Menge im Bauen und Wachs eintragen einander verhinderlich ist: so hat ihnen die Natur zwey Mittel gelehret, sich Platz zu schaffen. Das erste Mittel ist, **daß sie sich zertheilen, und ohngefähr die Helffte derer Jungen, und die Helffte derer Alten aus dem Stocke gantz und gar ausziehen, und sich eine andere Wohnung erwählen, welches man schwärmen heisset, die aber, welche bey dem alten Schwarme bleiben wollen, gehen in den alten Stock wiederum zurücke.** Denn ordentlicher Weise gehet der alte Schwarm mit dem jungen nicht heraus. Jedesmahl nehmen sie einen guten Vorrath von Wachs und Honig aus dem alten Stocke mit sich, und bauen sogleich in der ersten Nacht ein ziemlich Stück an, fliegen auch in ihrer zarten Jugend etliche Tage, ehe sie schwärmen. Nun hat es mit Erwählung der neuen Wohnung diese Bewandniß, daß

daß sie selbige insgemein etliche Tage vorher einzeln und eintzeln ausersehen haben. Kommen sie also aus dem alten Stocke heraus, so legen sie sich gemeiniglich in der Nähe an einen Baum, oder Wand, ehe sie vollends an Ort und Stelle ziehen, welches vermuthlich deswegen geschicht, damit die einheimischen sowohl als die ausgeflogene sich vollends versammlen sollen. Sie ziehen aber allzeit entweder früh nach 8. Uhr, oder Nachmittags vor 4. Uhr bey hellen Sonnen-Schein aus, weshalber man acht zu geben pflegt, weñ sie schwärmen und sich anlegen. Dann kehret man sie sachte mit einem Feder-Wisch in ein Sieb oder Faß, oder man schlägt auf den Ast ein oder etliche mahl mit einem Beile oder Hammer, und schellert sie herunter, thut sie in den neuen oder wenigstens ledigen Stock, und braucht übrigens die bekannten Behutsamkeiten darbey. Viele meinen, es legte sich der Schwarm desto eher an, wenn sie mit Blech, Meßingenen Becken u. d. g. durch das Anschlagen an solches Blech ein Geräusche macheten, es mag auch wohl etwas dran seyn, daß sie es aus Furcht vor den Schalle thun: Allein sie legen sich auch ohne dieses Mittel an, daß man sie fassen kan. Das Kennzeichen, wenn sie schwärmen wollen, ist, daß der Weiser (vermuthlich der junge Weiser) ein oder etliche Tage vorher in dem Stock ungewöhnlich pfeiffet und singet.

In jedem Schwarme befindet sich nur ein Weiser, welcher bey jeder Brut zugleich einen andern Weiser, auf den er seine Qualitæten transplantiret, ausbringet, welcher Weiser denn zu dem jungen

Schwarme gehöret. Hat der Weiser mehr als einen Jungen ausbracht, so werden die übrigen von denen Bienen getödtet, oder wenn sonst Bienen gnug vorhanden, so schwärmet aus einem eintzigen Stock ein doppelter Schwarm.

Wenn im Früh-Jahre ein Stock zeitig schwärmet, so geschichts offt, daß der junge Schwarm eben diesen Sommer über selbst wieder schwärmet, und da bekömmt man von diesem letztern Schwarme Jungfer-Wachs und Jungfer-Honig.

Mit denen jungen Schwärmen gehen ordentlicher Weise Drönen fort.

Das andere Mittel, sich Platz zu machen, und überdiß an Lebens-Mitteln keinen Mangel zu haben, ist dieses, daß die Drönen, so bald sie zur Generation; ihres Alters halber, nicht mehr tüchtig sind, welches geschicht, wenn sie 14. biß 15. Monathe alt werden, von denen Bienen getödtet und heraus geschleppet werden. Denn weil die Drönen weiter zu nichts, als zur Fortpflantzung taugen, indem selbige niemahls einiges Honig eintragen, auch die hierzu gehörigen Instrumenta, z. E. die Honig-Blase, in ihnen nicht befindlich, so haben die Bienen Raison um der Menage willen sie zu tödten, wie denn überhaupt eine Biene ein räuberisches Temperament hat, weil sie sich zu erhalten, und deshalber Honig als ihre Speise einzusamlen, gleich denen Geld-geitzigen Menschen, einen besonders starcken Trieb hat. Diese räuberische Absicht, die die Bienen haben, hat ihnen die Natur als ein Mittel gegeben, daß sie auch

ihnen

ihnen unwissend dem Menschen destomehr dienen sollen. Bey ermeldten Streit mit denen Drönen, welcher alle Herbste vorgehet, sind die Bienen so erhitzet, daß sie auch offt derer jungen Würmlein, woraus Drönen werden sollen, nicht verschonen, ob sie schon, wahrscheinlich, eine gewisse Quantitæt junger Drönen jedesmahl ungestöhret lassen, welche man nicht allezeit nudo oculo von denen Bienen unterscheiden kan, ohngeachtet ordentlich die Drönen grösser, als die Bienen sind, indem sie auch zuweilen, obwohl sehr selten, nicht grösser sind. Solten sie aber alle Drönen auf einmahl vertilgen, so ist keine andere Möglichkeit vor handen, als daß die Bienen entweder schon von ihnen müssen impraegniret seyn, also, daß sie nachhero so wohl junge Drönen, als junge Bienen ausbringen können, oder es müssen fremde, oder wilde Drönen im Früh-Jahr in dem Bienen-Stock sich einfinden.

Es ist auch zu mercken, daß man die in denen Zellen befindlichen Würmer mit denen, woraus Bienen werden, nicht confundiren dürffe. Denn wenn eine Biene ein Ey legt ohne vorhergegangene Zuthuung einer Dröne, so entstehet aus diesem Eye ein unächter Wurm.

§. 127. *Schol.* Es sind dennoch die Drönen, ohngeachtet sie kein Honig eintragen, und von denen Bienen ernehret werden, vor nicht so geringschätzig zu halten, als man es in Gewohnheit hat. Es ist eine Ignoranz zu sagen, sie wären faule und müßige Thiere, vielmehr haben sie beständig mit der jungen Brut zu thun; und wie

können sie Honig sammlen, da ihnen die Natur die darzu gehörige Organa nicht gegeben hat?

Erfahr. Der Weiser siehet grösten theils einer Biene ähnlich, nur daß er etwas grösser, und einen kürtzern Stachel hat, dahingegen die Drönen mit gar keinem Stachel versehen sind, und schwärtzlichte Beine haben.

Den Stachel brauchen die Bienen nicht etwa zum Honig ausstechen, wie die Einfältigen dafür halten, sondern bloß ihren Feinden einen Tort zu thun, indem sie des Sommers über nicht daheime bleiben können, gleich denen Drönen. Der Weiser hingegen sömmert sich alle Wochen einmahl aus, fliegt auch nicht leicht ohne Gesellschafft, also hat er keines so langen Gewehres und Stachels, als die Bienen, vonnöthen.

Der Stachel derer Bienen hängt am Eingeweyde, ist hohl und inwendig, wo er angewachsen, etwas stärcker als an der Spitze, auch mit einem denen Menschen und Thieren schädlichen Giffte angefüllet. An dem Stachel sind kleine bey nahe unsichtbare weisse Wieder-Haacken, also, daß er leicht ein- selten aber aus der Wunde wieder heraus gehet. Weil demnach das Eingeweyde an dem Stachel hangen bleibet, so verliehrt die Biene insgemein über den Stich ihr Leben, diese gifftigen Stiche aber gerathen dem Menschen offt sehr übel.

§. 128. *Conf.* Weil gedachter massen die Biene durchs Stechen ihr Leben verliehret, so erhellet hieraus, daß dieser Stachel nicht einer Biene in specie, oder in einem solchen Individuo zu

eini-

einiger Defension gegeben worden, sondern die Absicht der Natur ist, daß diese sich selbst tödtende Biene, dem gantzen Schwarme zu einiger Sicherheit verhelffen soll. Denn durch dergleichen Stiche werden die Bienen-Feinde furchtsam, daß sie ihnen nicht so leicht zu nahe gehen, und dieses gereicht dem gantzen Schwarme und denen lebendigen Bienen zu einiger Sicherheit. Man siehet auch die Raison von dieser Raison, indem eine Biene als ein Individuum nicht subsistiren, und überdiß ohne Beyhülffe derer andern nichts nutzen kan, als weshalber nicht zu sagen, daß sie sich selbst zu Gefalle erschaffen sey, sondern es stehet der gantze Schwarm gleichsam vor einen Mann. Ist sie aber nicht sich selbst zu Gefalle geschaffen, so ist auch ihrer eigenen Defension wegen ihr kein Stachel gegeben.

Anmerck. Daß eine Biene und Dröne nicht länger, als 14. biß 15. Monathe lebe, dieses und andere Warheiten sind von D. Joseph. Warder, ingleichen Maraldi, Johann Godde u. a. m. dargethan. Die Ursache aber, warum ein Stock offt binnen 20. 30. 40. und mehr Jahren nicht leicht eingehet, ist der jährige jedesmahlige junge Zuwachs.

Von dem Alter des Weisers finden wir nicht, daß ein Author etwas erinnerte. Wir halten davor, daß es wahrscheinlich sey, er lebe einer Biene gleich: Weil bekannt, daß der Weiser jedesmahl mehr, als ein Ey leget, also daß vielleicht mit denen alten Bienen jedesmahl der alte Weiser abgehet.

§. 129.

§. 129. Anmerck. Es will von einigen dafür gehalten werden, die Königin sey das eintzige Weiblein, welche alle Eyer legte, Drönen wären die Männlein, die Bienen aber wären unfruchtbar und dieneten nun weiter zu nichts, als zum Wachs und Honig Eintragen; also bestünde der gantze Schwarm aus der Königin ihren Kindern, etliche Drönen wären Königliche Ehe-Gemahls, etliche Drönen aber wären der Bienen ihre Brüder. Es hat auch dieses Raisonnement anfänglich einen starcken Schein der Warheit, indem man sodann desto eher zusammen reimen kan, warum der Schwarm dem Weiser so gar sehr ergeben, und ohne ihm nicht bestehen kan. Allein in puncto propagationis ist das Phænomenon desto schwerer, ja es ist fast ein Phænomenon contradicens. Es müssen ja in solchem Fall die Bienen mit der Zeit eben die Grösse und Bildung bekommen, die die Königin ihre Mutter hat, wenn auch die Drönen unterschieden blieben. Es ist nicht vermuthlich, daß ein Thier mehr, als einerley Speciem zeugen könne; Eine Schwalbe zeugt eine Schwalbe und keinen Adler, und wenn auch die Jungen von denen Alten differiren z. E. wenn auch gleich eine Made von einer Fliege hervorgebracht werden kan, so bringet doch kein Thier mehr, als eine eintzige Speciem hervor; dahingegen nach obiger Hypothesi von denen Königinnen nicht nur Bienen und Drönen, sondern auch andere Königinnen hervorgebracht werden müssen. Zudem würde auch die Königin so vielen Drönen nicht Satis-

tisfaction thun, und zu Legung so vieler 1000. Eyer nicht hinlänglich seyn.

Die Ursache, warum man den Weiser vor das eintzige Weiblein gehalten, mag vornehmlich diese seyn, daß man ihn mehr als ein Ey zuweilen legen sehen. Allein es folgt hieraus nicht viel; weil die Natur vornehmlich die Fortpflantzung derer Thiere mit allerhand reichlichen Mitteln versehen hat, die zuweilen fast überflüßig sind, wie sichs denn auch offte zuträgt, daß überflüßige Weiser todt gebissen oder gestochen werden. Doch wollen wir diese Lehre denen erfahrnern Physicis vor dißmahl überlassen.

§. 130. **Erfahr.** Ordentlicher Weise schwärmet ein Stock jährlich einmahl, es geschicht aber auch zuweilen gar nicht, wenn nemlich z. E. der junge Weiser nicht auffkommen, oder, wenn der alte Schwarm vorher sehr schwach gewesen; zuweilen schwärmet er jährlich 2. 3. und mehr mahl, wornach die Bienen guter Art sind, und wornach in diesem Jahre ihre Nahrung oder auch die Witterung beschaffen ist.

Der eingefaste **junge Schwarm** fängt sodann also gleich an hin und wieder zu arbeiten, und einzutragen. Das Honig tragen die Bienen in der Honig-Blase im Leibe nach Hause, digeriren es im Leibe mit dem eingesogenen Wasser, und geben es durch den Rüssel wieder von sich in die Zellgen.

Das Wachs nehmen sie nicht so wohl vom Hartz derer Bäume, als vielmehr von denen hartzigten Blumen, tragen aber letzteres nicht in der

Bla-

Blase, gleich dem Honig, ein, sondern sie behängen sich mit kleinen Stückgen äuserlich gleich als mit Staube.

Wenn sie zum Flug-Loche hinein kommen, so werden sie von etlichen abgeladen, und der Last entnommen, fliegen sodann wieder aus, noch andere bauen unterdessen an denen Wachs-Zellen, etliche halten vor dem Flug-Loche Schildwacht, und bey diesen und mannigfaltigen andern Verrichtungen lösen sie einander beständig ab.

§. 131. *Schol.* An etlichen Orten hat man die abgeschmackte Gewohnheit, daß die Schwärme, welche etliche Jahr alt worden sind, und schwach zu seyn scheinen, durch einen Schwefel-Rauch getödtet werden, da man sich denn auf die übrige Menge derer Bienen-Stöcke, auch jungen Schwärme verläst, in Meinung jener Schwarm sey nunmehro zu alt und trage nicht viel mehr ein. Es ist das Unternehmen recht kindisch, und solte man dergleichen Ignoranten auf und davon jagen. Quasi vero wäre ein Schwarm älter, als der andere, oder wäre der Schwarm A. binnen 8. Jahren älter, als er heuer gewesen. Eine Biene lebt gedachter massen nicht länger, als ein Jahr und etliche Wochen, oder Monathe, also befinden sich alle Jahr cæteris paribus auch in denen alten Stöcken, welche 40. 50. Jahr alt sind junge Bienen; wie denn einer derer angeführten Authorum mit guten Grunde behauptet, daß, wo nicht alle, doch die meisten Insecta, welche keine harte Schaale, sondern nur Flor-Flügel haben, über ein Jahr nicht leben könten.

Wenn

Wenn die Biene ein Jahr alt ist, so hat man durch die Vergrösserungs-Gläser wahrgenommen, daß ihre 4. Flor-Flügel gantz zerlumpt und zerrissen, auch ihre 6. Beine nicht so vigoureux als vorhero sind.

Das Wasser, so die Bienen sauffen, brauchen sie keinesweges zu ihrer Nahrung, sondern bloß da Honig zu diluiren, weil sie widrigen Falls den gantzen Winter über sauffen müsten, so aber nicht geschicht.

§. 132. **Anmerck.** Von denen Raub-Bienen ist zu wissen, daß es keine gehexeten, auch keine andern als gemeinen Bienen sind, es müssen sich denn gantz andere Arten z. E. Hornissen, Wespen, einstellen. Wenn in einer Gegend nicht viel Blumen wachsen, derer Bienen-Schwärme viel gehalten werden, und es an Honig gebricht, so fällt ein Schwarm, seiner räuberischen Gewohnheit nach, den andern an, und da macht sich selten der schwächere an den stärckern, weshalber die Räuber allezeit das Criterium von sich geben, daß sie etliche Tage vor dem Raube eintzeln, dann je stärcker und stärcker recognosciren. Wenn es nicht gemißbrauchet würde, könte man zeigen, wie Raub-Bienen zu erlangen wären, allein es würde dieses auf eine sündliche Anleitung hinaus lauffen. Die gehexten und übernatürlichen Raub-Bienen aber, entstehen aus denen Eyern, die ein Narre dem andern ins Gehirne geschmeisset hat. Sie sind ein Non-ens.

Zu der Zeit, da gnugsame Blüthen und Blumen in Gärten und Wiesen stehen, werden sich sel-

selten Raub-Bienen blicken lassen, dahero stellen sie sich im zeitigen Frühling, und spaten Herbst, am meisten ein. Die Raub-Bienen kan man vertreiben, wenn man seine eigene Bienen nach und nach gewöhnet, daß sie den Geruch von Biebergeil vertragen lernen, indem anfänglich gar sehr wenig, dann immer etwas mehrers von Bibergeil in die Stöcke gethan wird. Weil nun diesen Geruch die Raub-Bienen, und alle, so ihn nicht gewohnt sind, nicht vertragen können, so weichen selbige davon. Oder man setzet einen oder zwey ledige Stöcke unter die andern, bestreicht deren Flug-Löcher auswendig mit Honig, thut aber Honig mit Hefen vermischt inwendig hinein. Die einheimischen Bienen nun gehen ordentlicher Weise in ihre eigene Stöcke, die Raub-Bienen aber suchen, wo sie am ersten ankommen können, und wagen sich in die ledigen Stöcke am ersten, da denn die Hefen eine Gährung in ihnen verursachen, und sie tödten.

Die Raub-Bienen unterscheidet man von seinen eigenen also: Wenn sie ums Flug-Loch herum ungewöhnlich sumsen, bald daran anfliegen, und wieder zurück prallen, bald um die Beuten-Breter, und sonst einen Weg in den Stock suchen, ingleichen, wenn die Bienen ungewöhnlich mit einander kämpffen, also, daß gar offt eine auf den Kopff gestochen wird, und todt zur Erde fället, so mag man nur vermuthen, daß fremde Competenten vorhanden sind. Vermuthet man dieses, so kan man Wasser, worinnen klarer Thon zerrieben und zergangen, unter diese Raub-Bienen spren-

sprengen, ihnen nachgehen und sie kennen lernen, um zu wissen, welcher Hauß-Herr sie hege, oder wo man ihrer warten soll.

§. 133. *Probl.* Die Bienen-Stöcke beschneidet man insgemein im Früh-Jahre, wenn es aber im Herbst geschicht, muß man ihnen hinlänglichen Vorrath lassen, damit sie nicht verhungern. Das ausgeschnittene Honig, wenn es noch im Roste l. Wachse ist, presset man in Pressen rein aus, oder man thut es in Aesche, und läst das Honig durch das Zapfen-Loch ablauffen, indem der Asch über ein gelindes Kohl-Feuer gestellet wird.

§. 134. Anmerck. Wir könten auch alhier mit eben der Raison von denen Seiden-Würmern handeln, welche im Herbst als Eyer gelegt, im Früh-Jahr von der Sonne ausgebrütet werden, als Maden eine Zeitlang Maul-Beer-Blätter fressen, nachhero sich in kleine Winckel, z. E. in Papier-Dütgen einspinnen, ingleichen welche nachhero in laulicht Wasser geworffen werden, damit etwa binnen einer halben oder gantzen Viertel-Stunde von ihnen die Seide, darinnen sie sich gantz und gar verborgen und eingesponnen haben, abgewunden werden könne, ferner welche sodann statt der vorigen Maden- oder Raupen-Gestalt fast Molcken-Diebe vorstellen, nichts mehr fressen, in dieser Gestalt sich mit einander begehen, so gleich post coitum viele (jede wohl 1 o.) Eyer legen, und endlich alsobald mit einem viele Stunden währenden Summsen sterben, dergestalt daß sie ihr Leben niemahls auf ein Jahr bringen, auch niemahls ihre lebendige Frucht zu sehen

hen bekommen; wie denn ein Seiden-Wurm nichts anders als eine Italienische Raupe, und von denen hiesigen Raupen in essentialibus wenig unterschieden ist: allein weil dieses Insect nicht allenthalben in der Haußhaltung frequent ist, können wir die dißfallige Abhandlung in gegenwärtigen Compendio zurück lassen.

Sonst kan man auch Seiden-Würmer ex fermentatione, wenn man gewisses Fleisch zu Maulbeer-Blättern legt, selbst machen.

§. 135. **Erfahrungen von denen Pferden.** Geile Pferde rossen durchs gantze Jahr alle Monathe je zu etlichen Tagen, ohngeachtet das Beschälen s. Rossen insgemein vom Anfang des Martii biß in den Julium währet. Ein Beschäler kan wöchentlich 6. Stuten füglich beschälen, wenn er anders das gehörige Alter hat, nicht unter 5. auch nicht über 15. Jahr alt ist. Die Stuten oder Mutter-Pferde können etwas jünger seyn; sie gehen 11. biß 12. Monathe trächtig.

Das Beschälen ist entweder freye Einlauffen, oder es ist das Belegen mit der Hand durch Hülffe derer Knechte.

Wenn man eine Pferde-Stute (wie insgemein geschicht) mit einem Esel-Hengste, oder eine Esel-Stute (welches seltener vorgenommen wird, doch aber ebenfalls practicable ist,) mit einem Pferde-Hengste belegt, so wird eine besondere Art eines Thieres, nehmlich ein Maul-Thier davon, da denn nachhero die Maul-Thier-Stuten und Hengste unfruchtbar sind, und einander nicht fortpflantzen, sondern allezeit ermeldtes Procedere, wenn

wenn man Maul-Thiere haben will, inacht genommen werden muß. Es ist aber zu wissen, daß die Pferde und Esel keine Neigung zusammen haben, sondern das Belegen muß durch mannigfaltige Vortheile und allerhand ihnen erwiesenen Betrug vorgenommen werden.

§. 136. **Erfahr.** Die geschnittene Pferde-Hengste nennet man Wallache, welche zum Reiten und vornehmlich im Kriege besser, als die Hengste gebraucht werden können. Man lacht nicht nur über einen Hengst-Reuter, wenn das Pferd durch das Wiehern sich laut machet, sondern es ist auch zuweilen ein dergleichen Hengst-Reuter in Lebens-Gefahr, wenn das Pferd auch von einer weit entfernten Stute die Witterung hat: hingegen läßts desto besser, wenn derer Fuhr-Leute ihre Hengste sich muthig erzeigen.

Am füglichsten werden die Hengst-Fohlen gewallacht, wenn sie 1. oder daferne sie nicht so bald herunter hängen, wenn sie 2. Jahr alt sind. Man läßt die Fohlen etwa 3. Monath saugen, ehe man selbige abstößt.

Sind die Fohlen im dritten Jahre ihres Alters, so schieben sie die 4. mittlern und grösten Zähne, 2. oben und 2. unten, welches die Säuge-Zähne genennet werden. Im vierdten Jahre schieben sie abermahls 4. Zähne 2. oben und 2. unten, im fünfften Jahr desgleichen, da denn im sechsten und zuletzt die Hacken-Zähne wachsen. Mit dem Alter des Pferdes wachsen auch nachhero die Zähne und werden weisser, obwohl dieses alles nur von dem hergenommen ist, was sich am offtesten zuträgt.

§. 137. *Probl.* Wenn man insonderheit bey jungen Pferden im Stalle fein offt die Trummel rühret, oder sonst mannigfaltiges Lärmen macht, ingleichen, wenn man sie allezeit zu dem, wofür sie sich scheuen, hinführet, so werden sie nicht leicht scheu, welches auch durch öffteres Schiessen verrichtet werden kan.

Begehet das Pferd einen Irrthum auf der lincken Seite, wenn es geritten wird, so strafft man es mit dem rechten Sporn u. v. v.

So lange sich ein Pferd erhitzet hat, muß man es nicht absatteln, sondern nach Gelegenheit eine Stunde damit anstehen.

Die Pferde soll man der Gesundheit und des Wohlstandes halber reinlich halten, solche täglich striegeln, alle Morgen den Stall räumen, und alle Abende einstreuen lassen. Ein Pferd bekömt täglich, wenn es stille stehet, 2. auch 3. Metzen Haber Dreßdnischen Masses, worunter ⅓. Heckerling gemenget wird, und welches man also eintheilet, daß es früh 3. Futter, Mittags 3. und Abends 3. bekomme. Nicht weniger wird ihm jedesmahl vorhero, nemlich früh, Mittags und Abends ein Bündgen Heu auf die Rauffe gestecket, alle drey mahl aber träncket man es.

§. 138. *Cont.* Es werden auch Haber und Wicken unter einander gesäet und zum Pferde-Futter emploiret. Zum Heckerling aber kan Rock- und im Fall der Noth Haber-Stroh geschnitten werden. Das Stroh vom Sommer-Korn soll wider das Drüsen dienlich seyn. So giebt man überdiß in theils Haußhaltungen, statt

des

des gewöhnlichen Futters denen Pferden allerhand geschroten Getreyde und vermenget es gewöhnlicher massen, welches insgemein arme Bauern thun. An einigen Orten bekommen sie warme Siede, an denen meisten aber nicht, weil diese Künsteley par tout nichts nutzet.

Die zeitigen Füllen haben immer besser Gedeyen, als die spathen. So bald sie abgesetzet, bindet man sie billig an die Halffter, und läst sie wöchentlich ein paar mahl heraus.

§. 139. *Probl.* Wider den verderbten Appetit derer Pferde giebt man ihnen Myrrhen, Osterlucey, Entzian, Angelica, Saffran, eintzeln, oder alle diese Species unter einander gemenget, in Weine ein. Pulverisirter weiser Agt-Stein im frischen Wasser zergangen, ziehet die Röthe und Hitze der Augen aus, wenn man etliche Tropfen ins Auge läst. Ist es aber ins Auge geschlagen oder gestossen, so streicht man es mit Rosen-Wasser und Eyweiß, wäscht nachhero dieses mit reinem Wasser ab, und continuiret damit.

Die Horn-Salbe, womit der Huff wöchentlich 2. mahl gestrichen wird, und womit man die Horn-Klüffte heilet, bereitet man aus Terbentin, Lein-Oehl, Wagen-Schmiere, Hirsch-Marck, oder Hirsch-Unschlecht, oder allenfalls Bocks-Unschlecht, Klauen-Schmaltz u. d. g. ferner Honig, Seiffe, Zucker aa. etwas Wachs und Baum-Oehl, dieses alles schmeltzet man, rührt es und lästs erkalten. Oder man bereitet die Horn-Salbe aus Bären-Schmaltz Katzen- und Pferde-Schmaltz, als wovon der Huff ebenfalls wächset.

Schwindet dem Pferde der Bug, oder es hat sich verbeuget, so thut man Laub-Frösche in ein Glaß, vermachts wohl, setzt es in faulen Mist, so zergehen die Frösche und werden zu einem braunen Oehl; hierunter mischet man Hunde-Schmaltz und Hirsch-Unschlecht, setzet es in temperirte Wärme, und bestreicht damit den Schaden.

Vor die Verwundungen, z. E. wenn es vom Sattel gedrücket werden, dienet 2. Loth Grünspahn, 1. Loth Salis ammoniaci, zerstossen, 4. Loth Terbentin, und 2. Loth Baum-Oehl, welches alles beym Feuer aufgesotten, und nachher kalt aufgestrichen wird.

Oder Grünspahn, Alaune, Kupfer-Wasser, jedes 2. Loth, 2. Löffel Wein-Eßig, 1. Nössel Honig; wenn dieses biß zum Uberlauffen aufgesotten hat, und nachhero kalt als ein Salbe gebraucht wird, so ist es vor die offene Schäden gut.

Ist das Pferd vernagelt, so klopfet man auf jeden Nagel mit einem Hammer, um zu sehen, welcher es sey, weil es alsdenn sehr unleidlich zucket, den Nagel ziehet man aus, und geust Baum-Oehl ins Loch. In dubio, welcher Nagel es sey, muß das gantze Eisen loßgerissen werden. Wolte aber der Schade gefährlich werden, so streicht man nachstehend beschriebene Salbe warm auf, ehe das Eisen wieder angeschlagen wird: 2. Loth Katzen-Schmaltz, Victriol, Bleyweiß aa. 2. Loth, einen Löffel voll Wagen-Schmiere, eben soviel Honig, ein wenig Schwefel und Brandtewein untereinander gesotten, und jedesmahl beym Auffstreichen wiederum ein wenig warm gemacht.

Raute

Raute aber giebt man denen Pferden früh Morgens als ein Præservativ.

Hat sich ein Pferd etwas verrencket, daß es zucket, so dienet warmer Terbentin darwider; hat es sich getreten: 8. Loth Terbentin, 12. Loth Honig, 8. Loth alt Schmeer, 4. Loth Alaune, 2. Loth Vitriol, 2. Loth Grünspahn, gestossen, gekocht, und zum Gebrauch in einer Büchse verwahret.

§. 140. *Cont.* Wider ihren Huff-Zwang legt man den mit Schmaltz gesottenen Weitzen übern Huff, und verbindet es mit einem wöllenen Tuche. Auff die Floß-Gallen legt man Brodt und Brandtewein. Für die Würmer im Leibe dienet Nachtschatten, Saltz, Raute, gebrannter Reiß, Rocken-Brodt und Eßig, wenn mans denen Pferden eingiebt. Hat ein Pferd die Mauck, so bindet man ihm alten Schmeer, gestossenen Grünspahn und Saltz 24. Stunden über auf, alsdenn vermischt man Wein mit Brunnen-Wasser und Alaune, läßt dieses ein wenig einsieden, und wäscht das Pferd damit.

Den Rotz vertreibt man folgender maßen: Man mengt das Weisse eines weich gesottenen Eyes, Seiffe und Eßig unter einander, gießts dem Pferde ein, und bläset ihm Rohr-Ingber und Niese-Wurtzel in die Nase; desgleichen wärmet man $\frac{1}{2}$ Pfund Kümmel, vermengt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund Qveckfilber, oder auch Baum-Oehl, und geußt, oder stößt, es ihm in die Nase.

Ist es hartschlägig s. haarschlechtig, so stößt man 1. Pfund Fœnum Græcum, 1. Pf. Roß-

Schwefel, einen Coloqvinten-Apffel unter einander zu Pulver, und giebt ihm davon täglich 4. Loth ins Futter, alsdenn aber läßt man ihm die Hals- f. Kuh-Ader eine Spanne gegen die Brust zu. Wider schweren Athem dienet weisser Jngber, Pfeffer, frische Lorbeeren, Wermuth in Wein gesotten, und nachhero das Schlagen der Kuh-Ader. Zur Purgantz sind in Milch gesottene Mangolt-Blätter, und kurtz darauf jung Haseln-Laub in Wein gesotten, dienlich. Vor die Drüsen und guten Athem zu machen, nimmt man Fœnum Græcum, grauen Schwefel, Lorbeeren aa. 1. Pf. Entzian, Meister-Wurtzel, Alant-Wurtzel aa. 4. Loth, etwas gantzen Saffran, und 1. Pfund Lein-Saamen, ferner Osterlucey-Blätter, Asche von Bohnen-Stroh aa. 4. Loth, Wachholder-Beeren 6. Loth, dieses untereinander gestossen, und einen starcken Löffel davon täglich unters Futter gethan. Es befördert die Drüsen, und macht guten Athem. Kan ein Pferd nicht stallen, so geust man ihm Wein-Eßig mit zerstossenen Saffran und Eisen-Rost ein. Hat es verfangen, so giebt man ihm Wegwart-Kraut, oder die Wurtzel davon, oder den dritten Theil eines gantz klein zerhackten Wiesel-Fellgens ein.

§. 141. **Erfahr.** Unter das nutzbare Vieh gehören auch die Hunde und Katzen. Die Hunde tragen 9. Wochen. Man kan sie durch verschiedene Kunst-Stücke läuffisch machen. Sie sind bekannter maßen die getreuesten Bewahrer ihrer Herren. Ihr Heulen ist nicht in Wind zu schlagen. Nach dem Tode ihres Herren, pflegen

viele vor Gram zu verhungern, andere ersäuffen sich aus Desperation, als dergleichen traurige Mordgeschichte zuweilen erfahren werden.

Not. Wenn man die jungen Hunde wöchentlich zwey mahl mit gestossenen Saffran der mit Nuß-Oehl vermischt wird, bestreicht, so stirbt und weicht alles Ungeziefer von ihnen, wie denn alles Oehl dem Ungeziefer zuwider ist.

Schol. Ein grosser Ketten-Hund muß jährlich wenigstens 3. Scheffel zum Futter bekommen, weniger will sich nicht wohl auf ihn rechnen lassen; Einem mäßigen Herumläuffer aber kan man etwa 1. Scheffel wiedmen.

Eine Katze ist wegen des Ungeziefers derer Mäuse sehr nützlich, und kan man gar wohl jährlich 1. Thlr. auf ihren Unterhalt rechnen. Durch Haltung guter Katzen, kan das Geld erspahret werden, da dem Maulwurff-Fänger vor jeden Maulwurff 1. gl. vor jede Fahr-Mauß aber 2. gl. bezahlt wird.

Schol. Bey Gelegenheit, da wir des Ungeziefers erwehnen, haben wir nachstehendes wider die Mäuse verschreiben wollen: Man vertreibt sie, wenn man eine von denen drey Arten des Auripigments auffsetzet, nemlich entweder Arsenicum, oder welches man Auripigmentum croceum nennet, und welches letztere der schwächste Gifft unter diesen Arten ist, oder dasjenige, so die Medici Rosagallum heissen. Hiervon, wenn ersteres und letzteres gemischt wird, werden die Mäuse rasend. Die, welche zuerst davon gefressen, fallen die übrigen an, die angebissenen werden gleichfalls

auf solche Art rasend, und solcher gestalt vertilgen sie einander selbst. Sed notandum, sie dürffen zu keinem Wasser kommen, wenn die Cur anschlagen soll, weshalber man allenthalben das Wasser verwahren muß.

Cap. X.

Von denen Gebäuden.

§. 142. *Schol.*

DJe Absicht eines jeden Gebäudes ist, 1.) Dessen Gebrauch, und daß man die Verrichtungen darinnen beqvem haben könne, die man nöthig hat, 2.) dessen Festigkeit, 3.) dessen Wohlstand.

Wir wollen unsern eigenen Gedancken in diesem Capitel dasjenige beyfügen, was sich aus Christian Wolffens Mathematic in gegenwärtiges Compendium schicket.

Probl. Bau-Zeug heist alles, was zum würcklichen Bau angewendet wird, als Steine, Holtz, Ziegel, Kalg, Sand, u. d. g. Der Dauerhafftigkeit wegen ist zu experimentiren, wie sich eine jede Art des Bau-Zeuges, in Feuer, in Wasser, in der veränderten Lufft, und unter der Last des Gebäudes verhalte.

Weil alles Bau-Holtz gnugsam trocken seyn muß, damit es nicht nachhero, wenn es schon verbauet worden, allererst trockene und schwinde, als wodurch die Häuser Risse bekommen, und welches

ches verursacht, daß die Lufft durch die Häuser mercklich dringen kan, so darff es, so lange es trocknet, niemahls auf die bloße Erde gelegt werden, sondern man legt alte Stücken Holtz unter, und verwahret es wenigstens 3. Jahr in einem Schoppen, oder macht ein Dach darüber, die Seiten aber werden nicht vermachet, doch also, daß nur die Lufft nicht aber die Sonne darzu könne, indem die Sonne, weil sie allzu jähling trocknet, Ritze verursacht.

Ob ein Stein feste sey, und Lasten tragen könne, erfähret man durch gewaltsames Schlagen, ob er in der Lufft daure, wenn man Scheide-Wasser drauf geußt, und ihn mit einer eisernen Bürste kratzet, in Ansehung des Wassers aber ist zu sehen, ob er schwerer wird, wenn er einige Tage, oder Wochen in Wasser gelegen, als er auser dem war, in Ansehung des Feuers wirfft man ihn in ein Feuer, so groß es zu haben ist. Nur muß man die Steine nicht in einem grossen Grad des Chymischen Feuers probiren wollen; denn auf solche Art kan man alle dergleichen Steine verändern, zersprengen, zerschmeltzen, zu Glase machen.

Das Bau-Holtz fället man zu der Zeit, da der Safft nicht in denen Bäumen ist, und muß alles Bau-Holtz wenigstens 24. Ellen bauen.

Die Steine sollen in Sommer gebrochen, und eine Zeitlang, ehe sie verarbeitet werden, in der Sonne liegen. Die, welche gegen die Winter-Seite gebrochen worden, schwitzen alle in denen Stuben, da denn die Wände binnen kurtzen schwartz und kothig werden, und worwieder kein

Bewerffen und Weissen etwas hilfft. Die an der Sommer-Seite gebrochene pflegen nicht zu schwitzen; Darum muß man im Nothfall die Wände derer Gebäude inwendig mit Ziegel-Steinen ausfüttern oder aussetzen.

Die Ziegel sind gleichsam zu Glase gebrannt, und sind im Feuer weit dauerhaffter, als der Sand-Stein, die rothen Bruch-Steine aber sind zu gewissen Absichten noch dienlicher. Die weichen Bruch-Steine dauren im Feuer, die harten springen, und die Sand-Steine schmeltzen gleichsam wie Zinn. Zu denen Ziegeln läst man gern die Erde oder den Leim über Winters vorhero liegen.

§. 143. *Probl.* Der Kalg wird aus einem weißgrauen oder fast aschenfarbigen Steine, oder auch aus Mühl-Steinen, ingleichen aus Muscheln, wie in Holland geschicht, gebrannt. Die Kalg-Steine, wenn sie aus dem Kalg-Bruche kommen, werden ein wenig zerschlagen, unter andern darum, daß sie im Zerspringen den Ofen nicht schaden, hernach brennet man sie etliche Tage und Nachte bey immerwährenden starcken Feuer. Wenn man vorhero die Kalg-Steine etliche Jahr in freyer Lufft und Regen liegen läst, soll der Kalg ungemein fest werden.

Der Kalg-Stein wird gebrochen wie andere Steine. In den Kalg-Ofen, und zwar in dessen inwendigen grossen Raume werden die Kalg-Steine also zusammen gesetzet, daß sie ein Gewölbe formiren, auf dieses Gewölbe und hinter

dessen

dessen Seiten werden allenthalben Kalg-Steine geschüttet. Der innerliche Raum dieses Gewölbes wird gantz mit Feuer angefüllet, und muß die Hitze und Gluth durch die Cavitæten zwischen denen Steinen durchdringen, und wenigstens 5. biß 6. Tage und Nächte; nach Alberti, Balladii und Böcklers Meinung aber 60. Stunden, die Gluth beständig erhalten werden, doch muß man am ersten Tage das Feuer etwas gelinde machen, und die Steine nur schmeichen, daß die Feuchtigkeit abgehe. Sind sie nachhero völlig gebrannt, so läst man sie im Ofen 4. biß 5. Tage auskühlen. Die gebrannten Steine aber bleiben ordentlicher Weise, wenn sie gebrannt sind, gantz. Sodann löschet man solche, und zwar ohngefähr jeden Scheffel mit ein Zuber Wasser, oder auch mit blosser Erde, die man darunter schüttet, wie denn auch die Lufft den Kalg nach und nach löschet. Durch das Löschen zerfällt er, ist er nun gut, so wird er klar, wie Mehl, auser dem, wenn er wilde, bleiben viel Schlacken und Kriefen. **Diese erste Löschung heist die trockene Löschung; die andere geschicht, wenn man den Kalg in die Kalg-Banck, oder in einen höltzernen Kasten thut, Wasser drauff geust, daß er sich erhitze und aufgehe, auch gantz dünne werde, wie ein Brey. Nachhero läst man ihn aus der schieff-stehenden Banck heraus lauffen, durch ein eisern Sieb in den in die Erde gemachten Kalg-Sumpff, welches man sümpfen nennet, und zum Naß-Löschen gehöret.** Alhier nun kan er etliche Jahr liegen bleiben, man muß aber fein

offt

offt Löcher hinein stechen, und ihn mit Wasser begiessen, daß er ja nicht trocken werde.

Soll er zum Bauen gebraucht werden, so ists am besten, wenn er naß gelöscht, damit, wenn er nur allein trocken gelöscht worden, er sich nicht selbst nachhero an denen Gebäuden lösche, welches mannigfaltige Ungelegenheit verursachet z. E. daß er von denen Wänden abfället. Soll er aber ja trocken gelöscht verbauet werden, so muß solcher wenigstens nach dem Einmachen etliche Tage liegen. Zum Düngen derer Felder hingegen pflegt man ihn nur einmahl nemlich trocken zu löschen.

§. 144. *Def.* **Man darff den Kalg mit dem Mörtel oder Speise nicht** *confundiren.* **Denn der Kalg muß vorhero gelöscht und mit Sande vermischet seyn, ehe man ihn Mörtel heist. Zum Mörtel gehören $\frac{2}{3}$. reiner Sand und $\frac{1}{3}$. Kalg, welcher untergeschüttet wird, so lang der Kalg vom Löschen annoch warm ist.**

Die Ursache, warum alte Gebäude fester sind, als die neuern, ist, weil der Kalg mit der Zeit je mehr und mehr hart und feste wird.

Das Bau-Holtz bestehet in nachstehenden Sorten:

1) Sind die Schindel-Bäume zu Schindeln,

2) Die Trog-Bäume zu Wasser-Trögen und

3) Die Bret-Bäume zu Bretern bekannt, und diese 3. Sorten sind unter allen Bauholtz die gröste; dann folgen

4) Die Schwellen z. E. die Schwell-Eichen, wie man denn zu denen Schwellen insgemein Eichen erwählet. Diese braucht man zum Grunde

derer

derer höltzernen Häuser, sowohl, als zu Säulen des untern Stockes.

5) Stuben-Höltzer, welche auch zu Bretern und Pfosten gebraucht werden, doch aber kleiner, als Bret-Bäume sind.

6) Balcken-Höltzer, welche horizontal gelegt werden, um darauf dielen zu können, im obern und untern Stock.

7) Ziegel-Sparren, diese sind etwas kleiner und werden nicht nur unters Ziegel-Tach, sondern auch im mittlern Stock zu Säulen, Riegeln und Bändern gebraucht.

8) Stroh-Sparren, welche zu Stroh- und Schindel-Tächern, auch von armen Leuten zu Ziegel-Tächern gebraucht werden.

9) Das Röhr- oder Strassen-Holtz, so man im Sparr-Werck zu Bändern und Riegeln des Taches emploiret, und zu Wasser-Röhren braucht.

10) Die Rist-Stangen, welches die kleinesten sind.

§. 145. *Def.* Symmetrie nennet man den Wohlstand des Hauses, da alle äuserliche Theile desselben nach geschickten Proportionibus abgemessen seyn.

Eurythmie hingegen heist man den Wohlstand, da die äuserlichen Theile sich wohl zusammen reimen, obgleich nicht allezeit eine abgemessene Proportion dabey in Acht genommen worden; daß also die Symmetrie in einem accurraten Maasse, die Eurythmie aber in dem, was in die Augen fällt, bestehet.

Präch-

Prächtig nennet man ein Gebäude, wenn es dem Anschauer viel zuschaffen macht, und eine Hochachtung in ihm erwecket.

Schol. Die neue Mode, da man die grössesten Gebäude viereckigt macht, ist nicht prächtig, sondern die aller simpleste Manier. Denn die kleinern daran befindlichen Zierathen füllen die Augen nicht sattsam. Sie lassen gut, aber sie sind nicht prächtig. Die alten Schlösser, welche aus 3. 4. 5. und mehr unterschiedenen Gebäuden zusammen gesetzet, sind ungleich prächtiger, als der kostbarste neumodische Palast. Was kan schöner seyn, als wenn man etliche Gebäude nach diversen Winckeln, und wie es die Gelegenheit giebt, zusammen setzet, eines vor dem andern zuweilen vorragen, auch einen Thurn vor den andern vorstehen läst. Es können dennoch bey dergleichen vervielfältigten Gebäude die neumodischen Reguln der Bau-Kunst, z. E. der Eurythmie und Symmetrie vollkommen beobachtet, und alles um soviel desto mehr nach der Absicht des Bau-Herrens eingerichtet werden. Es giebt eine sonderbare Bequemlichkeit, wenn die Inwohner z. E. die Hoffstatt, nicht allerseits in einem eintzigen Gebäude einander übern Halse liegen, es werden dadurch viel Zänckereyen und Parthiererereyen unter denen Bedienten vermieden, bey grassirenden Seuchen ist es destoweniger gefährlich, kein Inwohner kan so genau wissen, was der andere mache und sie können dennoch, ohne einen Fuß ins nasse zusetzen, zusammen kommen. So giebt es auch eine charmante Aussicht, wenn die Gebäu-

bäude durch 2.3. Höfe unterschieden sind; es verschafft uns eine Gemüths-Gelassenheit, wenn man zuweilen auf einem einsamen Gebäude seinen Penseen nachhängen kan.

§. 146. *Probl.* So viel den Hoff betrifft, soll dieser nach Catonis Meinung mit dem Unflat vom Oehl und was sich in dem Boden derer Oehl-Fässer gesetzet hat, nachdem der Platz vorhero durchgraben worden, besprenget werden. Dieses soll man wenigstens zweymahl thun, endlich aber das Erdreich eben und derb machen, wie denn auch auf eben diese Art mit dem Pflaster-Sande verfahren wird. Der Unflath vom Oehl verhindert, daß weder Ungeziefer, noch ein vegetabile daselbst aufwachsen könne.

Ein Aestrich auf dem Erdboden im Gebäude wird folgendergestalt bereitet: Wenn die Erde eben gemacht und gestampffet, so vermischt man kleine Kieselsteine mit Mörtel, und macht davon den Unterzug 9. Zoll dicke; dann werden klein zerschlagene Ziegel-Steine mit $\frac{1}{4}$. Mörtel vermischet, und der andere Guß 6. Zoll dicke gemacht; jeden Guß stampfet man wohl ein.

Ein Aestrich auf einer Decke wird gemacht, indem man die Decke von doppelten Bretern macht, die obersten quer über die untersten an die Balcken fest annagelt, diese Breter mit Hexel bestreuet, und sodann 1. oder 2. Güsse von Mörtel und Steinen nach obiger Art drauf bringet.

§. 147. *Probl.* Daferne man unter einem Hause gewölbete Keller machen will, so muß die Grund-Mauer tieffer und dicker gemacht werden

als auser dem, weil die Last derer Gewölber auf die Pfeiler durch Bogen geleitet wird. Es sollen auch die Bogen, soviel möglich, unter diejenigen Theile des Hauses kommen, welche nicht die schweresten z. E. durchbrochen sind. Einige Last aber kan dem Gewölbe nichts schaden.

Probl. Fenster und Thüren müssen so breit seyn, daß 2. Personen gemächlich mit beyden Ellenbogen darinnen liegen, und neben einander stehen können. Wo einmahl eine Oeffnung in die Wand gemacht wird, da macht man soviel möglich die übrigen Oeffnungen just oben drüber, z. E. Fenster über Fenster. Aus obiger Ursache also darff kein Fenster schmäler als 3. Schuh seyn, keines aber breiter als 6. Schuhe. Uber die obersten querüberliegenden Fenster-Stöcke, sie mögen gleich von Holtz, oder von Stein seyn, müssen in denen Mauren Bogen gewölbet werden. Alle Thüren sollen wenigstens 3. Ellen 3. Zoll hoch seyn, damit ein gesund gewachsener Mensch sich nicht bücken dürffe. Die meisten Thüren auf denen Dörffern hingegen sind vor Zwerge gebauet. Die Thür-Schwellen sollen nicht über das übrige Planum in die Höhe stehen, damit man nicht die Füsse im aus- und eingehen ungewöhnlich in die Höhe heben dürffe. Ehe man eine Mauer übertünchet, muß sie völlig ausgetrocknet seyn, dann wird sie zu 3. unterschiedenen mahlen mit Mörtel beworffen, und alsdenn geweisset. Soll die Wand gemahlt werden, muß es geschehen, weil der Tünch noch ziemlich naß ist. Die geschickteste und gewöhnlichste Höhe derer

Trep-

Treppen-Stuffen sind 8. Zoll. Sind sie niedriger, so kömmt man nicht von der Stelle, und weil man derer gantz niedrigen nicht gewohnt ist, kan man leicht fehl treten; sind sie höher als 8. Zoll, so verursachen sie eine Müdigkeit im Steigen. Jede Stuffe soll eines Fusses breit, und überdiß forne nicht eckt, sondern stumpff und rund gemacht werden, damit man die Schienbeine daran nicht verletze. **Eine Romanische Treppe ist, welche keine Stuffen hat; gleich als stiege man einen gewundenen Berg hinan.** Weil diese nicht gehling sich erhöhen darff, so nimmt sie mehr Raum ein, als eine Wendel-Treppe.

§. 148. *Probl.* Die Feuer-Mauren, wenn sie nicht rauchen sollen, müssen einen guten Theil über den Försten vorragen. Keine darff in die andere geschleppet seyn, es müste denn durchgängig ein Unterschied gemacht werden, und jede muß in der Höhe nur um etliche Zoll enger seyn, als in der Mitte.

Wer durch ein Loch durch die Decke in die obere Stube aus der untern die Wärme bringen will, der bemühet sich vergeblich, wenn er nicht derer Lufft-Löcher 2. machet, damit sie mit einander correspondiren können.

Die Lufft in dem Stuben-Ofen darff mit der in der Stube, soviel möglich, keine Connexion haben. Denn weil alle kältere Lufft in die warme ziehet, so dringet bey nahe soviel Lufft aus der Stube in den warmen Ofen, als wieviel Hitze mit dem Rauche in die Esse ziehet, und von der Gasse ziehet soviel kältere Lufft durch die Fenster

und andere Oeffnungen in die Stube, als wie viel aus der Stube in den Ofen gehet. Folglich, wenn in einem Ofen viel Risse, oder Oeffnungen, sind, verursachen sie mehr Kälte in der Stube, als wenn eben soviel und eben so grosse Risse und Oeffnungen in denen Fenstern, Thüren und Wänden wären. Darum taugen auch die Wind-Ofen gar wenig, weil darinnen das Feuer zu seinem Unterhalt keine andere, als gröstentheils die Stuben-Lufft hat, welches von denen übrigen teutschen Oefen nicht gesagt werden kan. Wenn man also die Lufft von freyen, und aus der Stube durch etwa eine besondere Röhre, die von der Rauch-Röhre unterschieden seyn muß, zum Unterhalt des Feuers in den Wind-Ofen bringen, im übrigen aber den Wind-Ofen vor der Stuben-Lufft wohl verwahren, die Rauch-Röhre nicht gerade, sondern in der Stube krum ziehen, auch sie weit genug machen und fleißig saubern kan, so ist ein Wind-Ofen denen übrigen vorzuziehen.

Probl. Das Holtz kan vor dem Feuer so ziemlich bewahret werden, wenn man in siedend heisses Leim-Wasser klar zerriebenen Hammer-Schlag und Mehl rühret, daß ein Teig daraus werde, da denn solcher Teig warm aufs Holtz aufgestrichen wird. Dieses ist ein Kütt, welchen das Feuer jemehr und mehr härtet.

§. 149. *Def.* **Ein Pult-Tach ist, welches nur auf einer Seite, ein Zeldt-Tach welches auf allen Seiten abhängig ist.**

Ein

Ein Grund-Riß heist, in welchem die Dicke aller Mauren, deren Eröffnungen, Thüren und Fenster, die Treppen und solchergestalt die Eintheilung des gantzen Platzes in seine Gemächer entworffen wird; ein Auffriß aber stellet die äuserliche Gestalt des Hauses für.

§. 150. *Probl.* Zu Erhaltuug derer Gebäude kan die Feuer-Ordnung dreyerley seyn:

1) Eine allgemeine, welche dem gantzen Lande vorgeschrieben, z. E. da die Art zu bauen determinirt würde, da man jede Gasse mit etlichen steinernen Häusern etliche mahl unterscheidete, welches solche Häuser seyn müsten, die gar kein Holtz, auch nicht ein Bret, sondern nur Stein, Eisen, Kupfer u. d. g. in sich hielten. Denn ob die Reichen 3. 4. 5. 6. gemeine Häuser zu ihrem Plaisir kauffen, oder ob sie statt etlicher ein eintziges Feuerfestes bauen, das kan ihnen nichts verschlagen. Diese Häuser müsten aus blossen übereinander gesetzten Gewölbern, nicht aus Sand- sondern Ziegel- und tüchtigen Bruch-Steinen bestehen, die Thüren müsten eisern, die Keller-Löcher gleichsam mit gewissen Girouetten versehen, daß nichts anders als Lufft hinein könte; das Dach aber ein mit Kupfer belegtes Gewölbe seyn, oder es bestünde nur allein aus doppelten Kupfer-Blech, welches jedoch mit keinem Oehl-Firnis überstrichen seyn dürffte; alle Fenster und Thüren solten doppelt eiserne Laden haben, damit, wenn in Feuers-Gefahr das Eisen äuserlich glüend würde, der innere Fenster-Laden, oder die innere Thüre vom Feuer so ziemlich frey wäre. Die

übrigen Häuser aber könten wenigsten mit Ziegeln gedeckt seyn. Oder statt obiger steinernen Häuser, worein die Leute wenigstens ihre Meubles im Nothfall sicher räumen könten, würden auch blosse Mauren welche je 5. 6. Häuser unterscheiden, und deren jede 10. 20. Ellen höher als die darneben stehenden Häuser wäre, gute Dienste thun, und das Feuer zurück halten. So gehört ferner zur allgemeinen Feuer-Ordnung, daß man die Leute in ihren Wohnungen des Abends offt überfalle, um zu sehen, wie sie mit dem Feuer umgehen, ob sie Asche und Geströde auf die Böden schütten, ob sie mit blossen Lichtern in Ställen und andern gefährlichen Orten hanthieren, ob sie die gehörige Anzahl derer Laternen im Hause haben, und ob diese, nach der öffentlichen Vorschrifft, nicht von Glase, sondern von Horne rc. gemacht sind? ingleichen, daß je zu gewisser Zeit in der gantzen Stadt, oder Dorffe, die Feuer-Mauren von verpflichteten Leuten gekehret werden, daß Feuer-Leitern, Haacken, Spritzen, Eymer und Wasser gnug vorhanden, und solte letzteres auch durch einen so genannten Wasser-Schatz verschafft werden, daß nicht ein Mann allein, sondern deren 6. 8. die Schlüssel zu dem Feuer-Geräthe bey sich habe, daß die Leute in freyen Felde exerciren müßten, unvermuthlich zusammen geruffen würden, allerhand angezündete Gerüste zu löschen, daß zu einer jeden Verrichtung 20. 30. und mehr Bürger angewiesen und vereydet würden, damit nicht einer wider den andern lauffen, und den andern verhindern möchte, daß die Auffseher verständige,

er-

erfahrne und ihren Stande nach ohnediß schon ansehnliche Leute, z. E. obrigkeitliche Personen wären, damit sie im Nothfall auf die Widerspenstigen zuschlagen dürfften, daß die nechst angelegene Dorffschafften bedeutet würden, bey ungewöhnlichen Glocken-Stürmen, oder, wenn mit der Trummel Feuer-Lärmen geschlagen würde, oder bey Aushängung einer Laterne auf denen Thürmen, so gleich zu Hülffe zu kommen, ꝛc.

§. 151. Die andere Art der Feuer-Ordnung, ist eine der allgemeinen hinzugesetzte specielle Ordnung, die sich auf den Zustand eines jeden Ortes ins besondere schicket.

Die dritte, und bey nahe die beste, ist eine Privat-Ordnung, die ein jeder Haußwirth in seinem Hause selbst machen soll. Hierher gehöret z. E. daß man alles ordentlich im Hause lege, alles Gold, Geld und Kleinodien in einem eintzigen Kasten verwahrt halte, nicht aber in etlichen Zimmern zerstreue, sonst läufft in der Angst eines wider das andere, und gehet offt viel zu Schaden; ferner, daß man ein oder etliche Coffres beständig in Vorrath leer stehen habe, um die besten Mobilien im Nothfall füglich fortschaffen zu können, eben soviel Trage-Körbe, die Coffres müssen beständig bey denen Kleider-Schräncken und Wäsch-Geräthe stehen, etliche starcke lange Seile, um sich durch die Fenster bedürffenden Falls herab lassen zu können, zwey unterschiedene durch das gantze Hauß hinauf geführte Treppen, in jedem Zimmer des Nachts ein gutes Feuer-Zeug, beständig 2. Zangen, 2. Hammer, 1. Axt, 1. Beil,

2. Bohrer, in der Küche einen grossen Wasser-Ständer, alle Abende vor Schlaffgehen das Hauß und sonderlich im Winter die Küchen und Feuer-Mauren visitiret, wer das Geld dran wenden will, eine Feuer-Machine (welche sogleich unten beschrieben werden soll) 2. Haupt-Schlüssel, eine Winde wie die Fuhr-Leute haben, um die Thüren damit auffsprengen zu können, in dem Hause eine Hinter- und Förder-Thür, etliche Lederne Wasser-Eymer, eine grosse und kleine Leiter, eine ziemliche Quantitæt Saltzes, massen dieses, wenn man es auf die glüenden Kohlen in den Ofen, oder auf den Heerd, schüttet, sehr dampfet und womit die Feuer-Mäuren, wenn sie zu glimmen angefangen, wie wir selbst gesehen, gelöscht, und der glimmende Ruß besser, als mit Wasser, ersticket werden kan, u. d. g. m.

§. 152. Bey jetzt gemeldter Feuer-Machine ist zu wissen, daß selbige aus einem grossen höltzernen Fasse, das einem Bier-Fasse gleichet, bestehen könne, in der Mitte dieses Fasses kan man inwendig der Länge nach eine höltzerne Röhre machen, diese Röhre füllet man mit Pulver, den Raum aber, der inwendig im Fasse um die Röhre rings herum übrig bleibt, mit Wasser an, also daß das Pulver vom Wasser nicht naß gemacht werde, weshalber die Pulver-Röhre gnugsam verwahrt seyn soll. Dann wird das gantze Faß mit samt der Pulver-Röhre völlig zugemacht, daß das Wasser keinen Ritz finde durchzudringen, zu dem Pulver aber bohret man nachhero ein kleines Löchlein; wenn nun diese Machine appliciret

wer-

werden soll, so wird auf denen an dieses Löchlein angelehnten Bretern Pulver gestreuet, biß an den Ort, wo man sicher zu stehen gedencket, und solchergestalt ein Lauff-Feuer, indem man dieses aufgestreute Pulver anzündet, gemacht. Wenn das Feuer biß ans Pulver-Löchlein gelauffen, so zündet es das in der Pulver-Röhre befindliche Pulver an, und schlägt die gantze Machine in Stücke, da denn nicht nur das herumspritzende Wasser, sondern auch der Knall das in einem Zimmer, oder Hause, befindliche Feuer auslesch et, wie man denn auch auser dem durch ein oder etliche Schüsse, oder durch einen anderweiten Knall ein mäßiges Feuer leicht auslöschen kan. Nur thut obige Machine in freyer Lufft wenig Effect, und kan nur vornehmlich in denen Gebäuden gebraucht werden. Aus eben dem Fundament hat das Schiessen ins Feuer, insonderheit in denen Feuer-Essen gar offt gute Dienste gethan; Die darzu gebrauchten Caracteres aber sowohl, als das übrige so genannte Feuer-Versprechen, gehöret nur vor die, in deren Gehirne eine Feuers-Brunst entstanden, allwo der Rauch des Aberglaubens den Verstand erstickt hat. Wenn nachhero die Kunst des Feuer-Versprechens fehl schlägt, so soll nicht die Kunst daran Ursache seyn, sondern man sagt, es sey nun kein Rath mehr übrig, weil jemand das Feuer verflucht hätte.

Die Frage ist curieux, wie es komme, daß der Pöbel allezeit denenjenigen Meinungen eher beypflichtet, davon man ihm gar keine, oder wenigstens eine mystische Geheimniß-volle Raison

 giebt,

giebt, als denenjenigen, deren Raison er verstehet.

§. 153. Was die Scheunen anlanget, so soll deren Eingang und Thorweg nicht gerade dem Wohn-Hause gegen über seyn, damit die Lufft nicht so starcken Zug durchs Wohn-Hauß habe, auch die Spreu vom Winde nicht so leicht ins Wohn-Hauß getrieben werde, weil das Wind-Loch dem Scheunen-Thor jedesmahl entgegen stehet.

Die Scheunen-Tenne werden von Leime mit Strohe vermenget verfertiget, und etliche Tage nacheinander geschlagen, oder gewaltzet, auch nach Gelegenheit, der Festigkeit wegen, mit Ochsen-Blut, oder Lein-Oehl begossen.

Wenn zur Ernd-Zeit nicht alles Getreyde in der Scheune Platz hat, so richtet man im Hofe, oder im Garten Pheymen-Hauffen, oder so genannte Schober von 30. 40. 50. Schocken Getreyde auf, und umflicht sie mit Zäunen. Unten wird, des Ungeziefers wegen, einer Elle hoch Stroh auf die Erde gelegt, nachher legt man das Getreyde, so derb es möglich, über einander, bedeckt solchen Pheymen abermahls mit vielen Stroh, und läst sie ohne Sorge über Winters stehen.

Ersten Theils
Andere Abhandlung,
Von denen laboribus secundis, s. Lebens-Mitteln.
CAP. I.
Vom Wein und Biere.
§. 154.

DEr Wein, wie er getruncken wird, entstehet per fermentationem vinosam aus dem Moste; was aber fermentatio vinosa sey, soll unten erkläret werden.

So bald die Trauben getreten, oder auch gepreſt worden, wird der Trauben-Safft Most genennet.

Probl. Ehe man den Most auf die Gefäße ziehet, müssen dieselben mit reinen Wasser wohl ausgebrannt, auch nach Gelegenheit etliche Tage nachhero in kalten Wasser eingeweicht werden. Die Fässer dürffen nicht gepicht seyn, auch anfänglich nicht

nicht voll gefüllet werden, damit der Most desto besser vergähren könne, alsdenn füllet man die Fässer, wenn sie nunmehro im Keller stille liegen bleiben, nach und nach voll. So lange der Most gähret, darff das Spund-Loch nicht gar zugemacht werden, hat er ausgegohren, so wird der Spund wöchentlich zwey mahl mit einem reinen weissen Tüchlein umwickelt, und in das Spund-Loch locker eingestecket. Das leinene Tüchlein muß jedesmahl ohne Seiffe rein gewaschen seyn, theils damit der Wein davon nicht sauer werde, theils damit nicht Maden daran wachsen.

Der Most ist wegen des Gährens nicht wohl über Land zu schaffen, weil dadurch die Gährung vermehret wird. Die Ausdunstungen des in Keller liegenden brausenden Mostes sind so hefftig, daß sie die Lichter auslesch en, und den Athem versetzen. Sind die Trauben wohl gerathen, so pflegt der Most desto eher zu gähren und zu brausen, und kan man ihn sodann nicht so lange, als auser dem süsse erhalten.

Wenn man den süssen Most in Kesseln, welche des Uberlauffens wegen, nicht gar voll gegossen werden dürffen, absiedet, nachdem er ein wenig überschlagen hat, ihn wiederum auf die Fässer füllet, so kan man ein gantzes Jahr über süssen Most haben, es giebt aber derselbe keinen so natürlichen Wein, als wenn er nicht abgesotten worden. Der junge Wein fermentiret gar leicht zum andern mahle zu der Zeit, wenn die Wein-Stöcke blühen, es ist aber diese Fermentation nicht sonderlich starck.

Hat

Hat der Most abgegohren, so wird er von denen Hefen abgezogen, die Hefen füllet man alle zusammen auf 1. oder etliche Gefässe, die ersten Gefässe werden sodann rein ausgespühlet, und wiederum getrocknet, von denen Hefen aber bereitet man einen Brandtewein, endlich füllet man die ersten Fässer wiederum mit Weine an.

§. 155. *Cont.* Die Keller sollen gegen Mitternacht gegraben seyn, man verwahret sie auch wohl für der Sonne und Kälte, läßt die Thüren hinter sich nicht aufstehen, damit die Lufft nicht eindringe, kein Faß darff eher angezapffet werden, als biß der Wein nach einander ausgeschenckt werden soll, doch hat es mit dem Füll-Fasse eine andere Bewandniß. Wenn der Most sich in Wein verwandelt hat, so werden die Jahr-Zahlen an die Wein-Fasse geschrieben, alle Wochen aber muß der Wein ein, oder zweymahl gefüllet werden, indem sich aller Wein selbst verzehret, und durch das beständige Ausdunsten sich vermindert, weshalber er gedachter maßen, und zwar mit einem tüchtigen, wenigstens zwey-jährigen Weine zu füllen ist, weil auch die geringste Quantität ein gantzes Faß des besten Weins verderbet.

Auf denen Kuffen hält sich der Wein besser, und wird hitziger, als auf denen Fässern, je grösser die Gefässe sind, desto besser ist es, und desto weniger verzehrt er sich, da denn die grossen Kuffen insgemein so gleich in denen Kellern von denen Böttgern aufgeschlagen werden.

Das Füllen aber geschicht deswegen, damit keine Lufft im Fasse bleiben könne. Hat man also

keinen tüchtigen Füll-Wein, so kan man ihn im Nothfall mit saubern Kiesel-Steinen füllen.

Ehe der Wein 3. 4. Jahr alt ist, muß er jedes Jahr etwa einmahl, oder, wenn er sehr starck ist, zwey biß drey mahl abgezogen werden, weil sich im Anfange immer annoch etwas von Hefen setzet, alsdenn kann er beständig ungezogen liegen bleiben, und wird nur rein gehalten, und fleißig gefüllt. Soll er aber nicht gleich getruncken werden, so ziehet man ihn erstlich von denen Most-Hefen, alsdenn im folgenden Jahre noch einmahl ab, da er sodann weit hitziger ist. Denn je öffter er abgezogen wird, desto gelinder ist er.

§. 156. *Cont.* Die neuen Fässer, oder Kuffen, worauf der Wein gezogen werden soll, müssen erstlich rein ausgespühlet, und daferne sie lange in der Lufft trocken gestanden haben, von dem Böttger mit Strohwischen ausgefeuert werden, ehe man aber auf die neuen Fässer Wein bringet, muß vorhero Most drauf gefüllt gewesen seyn. Die Fässer, welche lange leer gestanden haben, müssen überdiß, wenn sie gebrannt sind, mit siedenden Wasser, vermittelst eines neuen Besens vom Böttger gewaschen werden, alle Fässer aber sind an denen Reiffen wohl zu verwahren, wie man denn wenigstens übern andern Tag nach denen Reiffen sehen muß. Am füglichsten verwahret man die Fässer mit eisernen und höltzernen Reiffen zugleich, z. E. mit eisernen Schraube-Reiffen, die man enge und weit machen kan, und die sich an alle Fässer schicken. Die gestandenen und ausgebrannten Fässer müssen vor dem Füllen wiederum

derum weingrün gemacht werden, indem man sie mit etlichen Kannen gesottenen jungen Weine ausspühlet, alle Fässer aber müssen wiederum trocken seyn, ehe der Wein drauf gefüllet wird. Ist aber auf einem Fasse saurer Wein gewesen, so hilfft kein Reinigen, biß wiederum Most darauf gelegen. Wenn die Fässer etwa 24. Stunden auf dem Spund-Loche gelegen, und getrocknet haben, so giebt man ihnen etwas Einschlag, ehe man den Wein drauf füllet. Wenn der brennende Einschlag sogleich ausleschet, ist es ein Kennzeichen, daß das Faß nicht rein gewaschen, oder, daß Weinstein sich darinnen angelegt. Des Weinsteins halber schlägt man leicht die Fässer auf und kratzet ihn aus. Wenn man, so lange der Wein zu Zapffen gehet, eine in ein leinen Tüchlein gebundene Muscaten-Nuß hineinhänget, und solches Tüchlein fleißig ausdrückt, daß die Tropffen in das Faß fallen, so bekömmt er einen desto angenehmern Geschmack. Wenn der Wein zu Zapffen gehet, so ist es besser, man ziehet ihn auf etliche kleine, als auf ein groß Gefässe, weil er nicht so viel Lufft alsdenn hat, mithin nicht so leicht säuren kan.

§. 157. *Cont.* Der Einschlag erhält den Wein vor der Verderbniß. **Einschlag aber ist eine durch geschmoltzenen Schwefel gezogene, und wiederum erkaltete Leinwand, in welchem Schwefel vorhero pulverisirte Paradieß-Körner, Muscaten-Nüsse, Zimmet-Rinde,** Gummi-Benzoës, **Negel, Cubeben, Myrrhen, Galgant, Cardomommen, gedrockne te Pomeranzen-Schaalen, Ingwer, Zittber,** Storax

cala-

calamita, d. i. Jüden-Weyrauch und Laudanum, welches der Safft eines Baumes dieses Nahmens ist, gethan worden.

Den Einschlag, oder, welches besser ist, an dessen Stelle den blosen Muscaten-Einschlag, befestiget man an einem eisernen Drath, brennt ihn an, hält ihn zum Spund-Loche brennend ins Faß, daß es hinein träuffle, doch nicht so lange, biß der Einschlag zu Asche verbrannt ist. Man kan sich aber auch nur einiger allein von obigen Ingredientien zum Einschlag bedienen. So lange der zu Zapfen gehende Wein den Einschlag annimmt, d. i. so lange der Einschlag annoch brennet, kan man ihm auch wohl täglich Einschlag geben, damit er desto länger vor dem Kahne præservirt werde, denn es wird der Wein vornehmlich kahnicht wenn viel Lufft im Fasse ist. Das Kahnichte schadet dem zu Zapfen gehenden Weine, so lange er klar und heiter laufft, wenig, oder nichts, hingegen kan der Neigen-Wein alsdenn zu nichts, als zu Eßig gebraucht werden.

Wenn der Wein anfängt zu säuren, sich zu dehnen u. s. f. so gehet Fermentatio acetosa vor, wenn er aber gäntzlich verdirbet, putredinosa. Wer die Natur der Fermentation des Weins wohl verstehen will, der bediene sich derer Stahlischen chymischen Schrifften.

Das Wasser, saget man, könte vom Weine also geschieden werden: Man soll ein reines leinen Tüchlein in den Krug hängen, also, daß es mit dem einem Ende in Wein sincket, mit dem andern aber zum Kruge heraus hange, so würde sich nur

allein das Wasser durch das Tüchel in die Höhe ziehen, und heraus tröpflen, der Wein aber zurück bleiben, welches zu versuchen stünde.

§. 158. *Probl.* Zum Biere nimmet man nach Cardani Vorschrifft 2. Theile (wie er es nennet, vielleicht soll es heissen: zwey Neundtel) gemaltzte und geschrotene Gerste, und 7. solcher Theile, d. i. $\frac{7}{9}$. Wasser, dieses soll unter einander sieden, biß das Wasser um seinen dritten Theil (quær. gehört zum Gantzen das Wasser allein, oder gehört die Gerste auch darzu, denn ehe diese Frage beantwortet ist, kan man nicht wissen, wie viel der dritte Theil betrage?) eingesotten; von diesem Wasser soll man die Helffte ablassen, und so viel Hopfen-Saamen, als der vierzigste Theil dieses abgelassenen Wassers beträgt, ingleichen annoch 2. solche anderweite Theile, wie wir oben bey der Gerste benannt, an geschrotener Gerste, hinein schütten, und also das abgelassene Wasser, den Hopfen und die Gerste unter einander etwa 3. oder 4. Stunden sieden lassen. Wenn dieses geschehen, soll das zurück gebliebene Wasser, nebst der darinnen befindlichen Gerste und das letztere (also, vermuthlich, alles untereinander) gesotten werden biß es um die Helffte eingesotten, da alsdenn nach gemeiner Art, wenn es in andere höltzerne Gefässe ausgeschlagen worden, ein mäßiges Ferment hinzu geschüttet würde.

Es ist zu verwundern, warum ein so gelehrter Mann nicht besser, als allhier geschehen, der Deutlichkeit sich beflieffen. Wir getrauen uns aus diesem seinen Recepte mit Raison eine 6. fache Zwey-

deutigkeit heraus zu finden. Vielleicht hat er mit Fleiß schwerlich verstanden seyn wollen, weil er eben damahls de Subtilitatibus handelte. Kan jemand einen bessern und deutlichern Verstand heraus bringen, der mag Cardini Subtilitates selbst nachlesen.

Nach Wunschens Meinung soll man $\frac{1}{16}$. Hopfe, $\frac{4}{16}$. Maltz und $\frac{10}{16}$. Wasser nehmen.

An etlichen Orten um hiesige Gegend wird zu einem Gebräude, wenn es 16. Faß betragen soll, 30. Dreßdnische Scheffel Gerste eingeschüttet, wie man denn an denen meisten Orten jedesmahl so viel halbe Faß Bier prætendiret, als wie viel Scheffel Gerste eingeschüttet worden, da jedes Faß 360. Kannen Dreßdnisches Maasses halten soll. Zu ermeldten 30. Scheffeln Gerste können 7. oder 8. locker gemessene, jedoch gehäuffte Dreßdnische Scheffel des guten Böhmischen Hopfens genommen werden. Ist es hiesiger Land-Hopfe, so muß dessen mehr seyn. Bey dem Hopfen darf man die Hopff-Scheffel mit denen Getreyde Scheffeln nicht confundiren. Denn obwohl der Hopfe insgemein in denen Getreyde Maassen gemessen wird, so gehöret doch zu einem Hopff-Scheffel insgemein mehr, als zu einem Getreyde-Scheffel, z. E. an manchen Orten betragen 2. Dreßdnische Scheffel so viel als 1. Hopff-Scheffel, an andern betragen 2. Hopff-Scheffel soviel, als 7. Dreßdnische, und es ist die Art zu messen fast in allen Städten und Dörffern unterschieden. Einige messen auch den Hopfen eingedrückt, andere messen ihn locker und gehäufft. Zu jeden

Ge-

Gebräude werden alhier 5. Clafftern weich Holtz verbrannt. Ein Dreßdnischer Scheffel Böhmischer Hopffe, wenn er locker, jedoch gehäuffte gemessen, gilt hier zu Lande 20. gl. biß 1. Thlr. zuweilen auch weniger, und gilt daher eine Hopff-Zieche, wie sie auf dem Schiebe-Bock gefahren werden kan, gar leicht 18. 20. 24. und mehr Thlr. Bedienet man sich aber des Land-Hopffens, so können $\frac{2}{3}$. Gerste und $\frac{1}{3}$. Hopffen genommen werden, und ist überhaupt zu wissen, daß zu denen Lager-Bieren ungleich mehr Hopffe, als auser dem erfordert wird.

§. 159. *Probl.* Das Bier wird folgender Gestalt zubereitet. Man schüttet obige 30. Scheffel Gerste in einen höltzernen Quell-Bottich, geust darauf soviel kalt Wasser, daß es bey nahe einer queer Hand hoch über die Gerste zusammen schlage, läst es 1. 2. auch wohl 3. Tage stehen, biß die Gerste, als die man fleißig probiren muß, sattsam geweichet und gequollen hat, sodann rafft man die gequollene Gerste aus, schüttet sie aufs Maltz-Tenne über einen Hauffen, damit sie sich erwärme, läst sie etliche Tage liegen, biß sie auf dem Tenne auswächset, ziehet den Hauffen, weil er sich allzusehr erhitzet, nach und nach von einander, und arbeitet die Gerste, also, daß sie zuletzt nach Gelegenheit kaum einer viertel Elle hoch über einander liege, und solchergestalt bekömmt die Gerste mittler-Zeit Keime, welche nur anderthalb Finger-Glied lang, keineswegs aber schon grün, seyn sollen, massen, wenn sie schon in die Grase-Keime schiesset, weder Safft noch Krafft, auch ein übler

Geschmack, im Biere wahrgenommen wird. Hat die Gerste biß auf gedachten Point ausgewachsen, so wird sie auf den mit Bretern gedieleten Welcke-Boden etliche wenige z. E. 3. 4. Zoll hoch über einander geschüttet, woselbst sie binnen 16. 18. Stunden, oder 1. 2. Tagen, welck wird. Ferner schüttet man die ausgewachsene Gerste auf die Darre, nemlich auf die von Haselnen Stölein, oder eisernen Drathe, geflochtene, oder sonst verfertigte Horden, welche so dichte sind, daß nichts hindurch fallen kan. Unter diesen Horden ist ein obenher zugewölbeter Ofen befindlich, durch dessen Gewölbe die Hitze dringet, zum Feuer-Holtze aber wird so ziemlich klein gespelltes erfordert. Sind nun die Horden nicht sehr groß, so kan das Maltz nicht auf einmahl gedarret werden, was man aber auf 1. mahl aufschüttet, wird ohngefähr binnen 6. Stunden gut, da man denn von einer etwas hohen Darre viel hält, weil das Bier schmackhaffter und colorirter davon wird. Nachhero rafft man dieses Maltz in Körbe, und schüttet es ohngefähr, und nach Beschaffenheit des Wetters, einer Elle hoch über einander auf den Maltz-Boden, allwo es, nach einiger Meinung, wenigstens einen Monath, besser aber $\frac{1}{4}$. $\frac{1}{2}$. auch $\frac{3}{4}$. Jahr liegen soll, doch, daß es bey Nachläßigkeit des Mältzers nicht verderbe. Bey allzu grosser Hitze läst sichs schwerlich maltzen, und versiehet man sich wenigstens im Martio mit Vorrath; hingegen wo Lager-Biere gebrauen werden, da bestehet der Vorrath nicht im Maltze, sondern im Biere.

§. 160.

§. 160. *Probl.* Will man zum Brauen selbst schreiten, so werden etliche Zuber Wasser auf den Maltz-Boden getragen, da das Maltz bespringet und gefeuchtet, auch mit Schippen wohl unter einander gerühret wird. Nach dem Feuchten liegt es etwa 5. oder, besser, 10. Stunden, dann wird es in Säcke gerafft, und von dem Mältzer in der Mühle geschroten, **welches geschicht, wenn jedes Körnlein nicht völlig, und etwa wie Mehl, klar gemacht, sondern nur in viel kleine Stückgen zerrieben wird, indem die Mühl-Stein nicht so nahe zusammen gelassen werden, als bey dem Mehl-Mahlen.** Vorbeschriebenes Feuchten aber geschicht deswegen, damit das Maltz nicht zu spröde sey, und es sich desto besser schroten lasse. Mittler-Zeit, wenn das Maltz zurück gebracht werden soll, siedet man in der küpfernen Pfanne, welche nicht gar voll gegossen wird, das Wasser, geust das siedende Wasser durch Rinnen in den Meesch-Bottich, biß dieser halb voll Wasser, dann wird das sämtliche geschrotene Maltz hinein geschüttet, und von etlichen Personen binnen 4. 5. Stunden mit Krücken und Stangen alles wohl unter einander gerühret. Unterdessen wird anderweites Wasser gesotten, und währenden Umrühren gleichergestalt in diesen Bottich gegossen, so lange, biß er biß auf eine halbe Elle, voll ist. Diese Massam nennet man Meesch, das enervirte Maltz aber heist man nachhero Treber. Hat man abgerühret, so wird das lautere, welches Würtze heist, durch das in Boden des Meesch-Bottichs befindliche Zapffen-Loch gelas-

sen, also, daß vermittelst eines untergesetzten Korbes und anderer Vortheile die Treber zurück gehalten werden, und nur allein die Würtze in die untergesetzte Wanne lauffe. Aus dieser Wanne wird die Würtze in die Brau-Pfanne geschöpfet, nachmahls gesotten, und dann durch die Rinnen in einen anderweiten Bottich, welches der Bier-Bottich heisset, gegossen. Ehe aber diese süsse Würtze alle gesotten ist, siedet man den sämtlichen Hopffen in der Brau-Pfanne in reinen Wasser, dann ziehet man vemittelst des Hopff-Rechens den enervirten Hopffen in der Pfanne zurück, damit er, soviel möglich, von dem Liquore abgesondert werde, oder man setzet einen reinen Korb in die Pfanne, in welchen nur der Liquor nicht aber der Hopffen hinein tritt, und da die Pfanne nicht gäntzlich voll seyn darff, so geust man nunmehro die übrige ungesottene Würtze zu dem gesottenen Hopffen in die Pfanne, lästs unter einander sieden, geust das lautere zu der ersten Würtze durch die Rinnen in den Bier-Bottich, allwo der Ausgang der Rinne abermahls mit einem Korbe versehen ist, damit die Hopff-Körner desto mehr zurück gehalten werden. Ist nun die Pfanne noch nicht völlig ausgeschöpfet, so geust man die fernerweit rückständige Würtze zu den Hopffen in die Pfanne, lästs wieder sieden, geust es ebenfalls in den Bier-Bottich, ist dieses geschehen, so gehet das Feuer ab, und den ausgekochten Hopffen läst man unterdessen in der Pfanne. Einige Bräuer aber sieden die aus dem Meesch-Bottich abgelassene Würtze nicht nur zum Theil, sondern aller-

allerseits mit dem Hopffen zugleich, einige sieden obengedachtermassen den Hopffen vorher in puren Wasser, sodann aber erst diesen Hopffen-Extract mit der Würtze, andere halten von dem Wasser gar nichts. So bald das Bier in den Bier-Bottich, wird bey nahe die Helffte davon in viele eintzelne Bütten ausgeschlagen, allwo es sommerlaulicht, nicht aber gantz kalt, werden darff, aus denen Bütten schöpfet man es nachhero wiederum zu dem in Bottich gebliebenen Biere, schwencket oben drüber her 2. Meß-Kannen braun- oder weiß Bier-Hefen, und läst es 1.2. oder mehr Tage, so lange, biß es über und über zum Gähren ankömmt, stehen. Bey dem Gähren bekömmt das Bier oben auf einen weiß-gelblichten Schaum, den man nicht darff braun werden lassen, damit das Bier nicht schaal werde, weshalber solches sogleich in die Keller getragen, und NB. jedesmahl auf frisch gepichtes Gefässe gefüllet wird.

§. 161. *Probl.* In währenden Füllen gähret es sehr starck, deshalber füllet man die Fasse oder Viertel nicht gar voll, sondern höret auf, so bald der Gest in die Höhe kömmt, dann liegt das Bier 3. Tage ohngefähr und gieret, da man unterdesseu das Spund-Loch offen läst, und jedes Faß oder Viertel ein wenig auf die Seite richtet, daß die Hefen binnen gedachter Zeit in das untergesetzte Gefässe desto füglicher lauffen können. Soll es nicht mehr gähren, vielleicht, daß es nicht so gar dünne werde, so rückt man die Viertel wiederum gerade, wischet sie allenthalben mit reinen nassen Hadern wohl ab, füllet jedes Viertel

mit solchem jungen Biere, das von eben diesem Gebräude ist (zu dem Ende man ein à partes Füll-Viertel hat) bey nahe voll, geust endlich sogleich das Viertel vollends mit Wasser voll, welches verursachet, daß das Gähren grösten Theils, und nach und nach aufhöret, wenigstens, daß kein Bier mehr heraus lauffe. Gehet es nun nicht zu Zapfen, so muß das Bier alle Wochen mit reinem Brunnen-Wasser angefüllet werden, daß es nicht kahnicht werde, die Gefässe aber werden beständig sauber gehalten. Die heraus gelauffene Hefen werden zusammen in ein Gefässe geschüttet, Wasser drauf gegossen, wenn sie sich binnen etlichen Stunden gesetzet, wird das Lautere ab und frisch Wasser drauf gegossen, unter einander gerühret, und damit so lange continuiret, biß das Wasser sich nicht mehr braun färbet, und die Hefen weiß werden, da hingegen die weiß-Bier-Hefen auch bey der ersten und andern Wässerung schon weiß sehen. Man verkaufft diese ausgewässerten Aus-gähr-Hefen an die Weiß-Becker, welche jede Meß-Kanne mit 1. gl. bezahlen, und sie zum Semmel- und Kuchen-Backen brauchen. Das von denen Hefen jedesmahl abgegossene Wasser taugt zu nichts, auser, daß man dasjenige, welches zuletzt auf denen Hefen gestanden, entweder gar, oder zum Theil unter die Hefen rühret, und es zugleich mit verkaufft.

§. 162. *Probl.* Um Nach-Bier, oder Langwel (quasi vor die lange Weile) zu bekommen, wird auf die im Meesch-Bottich gebliebene Treber, so viel, als 3. Brau-Pfannen betragen, kalt Was-

Wasser gegossen, dieses mit denen Trebern unter einander gerühret, durch das Zapfen-Loch gleichfalls in die untergesetzte Wanne gelassen, Pfannenweise mit dem in der Pfanne gebliebenen Hopfen gesotten, durch Rinnen in Bütten, oder in einen besondern Bottich gegossen, und, wenn man mit dem Biere zu stande ist, auf frisch gepichtes Gefässe gefüllet, in welchen es (nachdem vorhero von denen Hefen, die sich in Bier-Bottich gesetzt gehabt, in jedes Viertel ½. Meß-Kanne geschüttet wird) ein wenig gähret, da alsdenn eine Wasser-Kanne dergleichen Nach-Bieres vor 6. Pf. verkaufft wird.

Will man Cofent machen, so wird auf die Treber zum dritten mahle Wasser gegossen, und wie vorhin procediret. Die Feuchtigkeit, die annoch auf denen Trebern blieben, wird nachhero vollends abgelassen. Man nennet sie Klatsche, und giebt solche dem Rind-Vieh unters Sauffen. Die Treber aber kan man dem Rind-Vieh zum Sauffen, oder zur Siede, anmengen, auch die Schweine und Gänse damit füttern. Der ausgekochte Hopfe taugt wenig, oder zu gar nichts. Einige thun ihn unter die Siede, oder geben ihn denen Gänsen, sehr arme Leute aber stopfen sich Betten davon.

Wenn das Bier ausgeschenckt ist, so werden die in denen Fässern zurück gebliebene Hefen nicht ausgewässert, wie die erstern, sind auch viel wohlfeiler. Denn, da eine oder anderthalbe Wasser-Kanne in jedem Viertel zurück bleibet, so bezahlt man dergleichen Quantitæt im Winter mit 3. gl.

im Sommer aber, weil sie bald verderben, mit 1. gl. 6. pf. und werden sie an die Brandtewein-Brenner verkaufft.

§. 163. Es ist der Hopfen das Præservativ das Bier lange gut zu erhalten. Uberdiß, wenn es lange dauren soll, kan man Entzian darinnen versieden lassen. So dienet auch das lange Sieden zur Dauerhafftigkeit, weil die Hitze destomehr die Ingredientien auflöset. Ist das Gefässe nicht vollkommen rein gewaschen und gescheuret, so hat man sich binnen wenig Tagen des Verderbnisses zu besorgen. Zu Erhaltung des Bieres hänget man auch zerstossenen Weitzen in einem Säcklein in jedes Faß. Wenn man Centaurum und Bertram, oder statt deren eine Hand voll guten Hopfen, ins Bier hänget, oder Lorbeeren, davon die äuserste Haut geschälet worden, so soll es biß auf den letzten Tropfen gut bleiben.

Man nehme sich in acht, daß nicht ein Schadenfroh Seiffe in die Pfanne, oder in einen Bottich schütte, weil man alsdenn gar kein Bier bereiten kan.

Aus dem Regenwasser das etliche Tage gestanden, soll besser Bier werden, als aus andern Wasser.

Wenn das Bier vom Fahren trübe worden, kan man etwas reinen Sand hinein werffen, oder man geust etwas Wasser, worinnen Saltz zergangen, hinein, oder es wird zerstossener Galgant drein gehänget.

Die Säure wird præserviret, wenn man etliche Tropfen Negel-Oehl hineinschüttet, oder es wer-

werden rein gewaschene klare Kiesel-Steine hinein geworffen. Man kan auch Linden-Blätter, Welsche Nuß-Blätter, und Beyfuß aa. mit etwas Weyrauch hinein hängen.

Ist das Bier schon sauer, so hängt man geschälte Lorbeeren, Hopfen, Gersten-Körner, und ein frisches Ey, worein vorhero mit einer grossen Nadel viele Löchlein gemacht worden, in einem Säcklein hinein; oder, man thut etliche Hände voll gemahlnes Maltz, daß es wieder gähre, oder an dessen statt etwas anderweites gutes Bier der Gährung halber, darzu. Oder, man siedet vor die Säure 2. Metzen guten Hopffen in Wasser oder Bier, biß er gantz ausgekocht, und drücket ihn wohl aus, dann pulverisiret man Wachholdern, Lorbeeren und Saltz, thuts in obiges Wasser, und schüttet alles zusammen, nachdem es erkaltet, in das saure Bier.

§. 164. *Probl.* Der Breyhahn, oder das weiß-Bier, wird von Weitzen, Gerste und ein wenig Hopffen gebrauen, das Maltz darzu wird in der Stube, oder an der Lufft getrocknet, im übrigen aber verfährt man grossen Theils wie bey dem braun-Biere.

Das Bouteillen-Bier wird aus dem weiß-Biere bereitet, indem man die Bouteillen damit anfüllet, in jede 3. oder 4. Würtz-Negel, 3. oder 4. Cibeben, etwas Citronen-Schaale, und wenn es recht gut werden soll, ein paar Tropffen Cedro, oder Zimmet-Oehl, hinein thut, die Bouteillen wohl zumacht, solche in Keller setzet, und gähren läst, da es sich denn 1. biß 2. Wochen hält. Es ist dieses

ses im Sommer ein angenehmer, kühlender und etwas laxirender Tranck. Die Bouteille wird vor 3. 4. gl. verkaufft. Das weiß-Bier hingegen erfordert einen stahl-eisen-festen Kerl, wenn es nicht merrklich, oder unvermerckt, schaden soll.

Schol. Gleichwie man bey Zubereitung aller Victualien acht haben soll, daß eigennützige, oder faule, oder unerfahrne Privati dieselben nicht auf eine verdorbene Art zubereiten, also ist dieses auch insonderheit bey dem Bier-Brauen nöthig. Denn, wenn die Victualien nicht behörig zugerichtet seyn, so entstehet ein doppelter Schade daraus: 1) werden die Ingredientien, z. E. der Hopffe, Gerste u. d. g. verhuntzet, welche auser dem mannigfaltig und weit mehr hätten können genutzet werden, 2) schaden alle verdorbene und verhuntzte Victualien der Gesundheit, insonderheit, wenn man dieselben zum täglichen Genuß, wie das Bier, nöthig hat, und es ist gewiß zu glauben, daß, wenn man auf dergleichen Art die Gesundheit nach und nach, auch unvermerckt täglich je mehr und mehr verderbet, endlich allgemeine Seuchen zu entstehen pflegen.

Cap. II.

Cap. II.

Von Brandteweinen und Eßigen.

§. 165. *Def.*

S*Piritus ardens* heist, der, wenn eine Flamme darzu kömmet, brennet, sich mit Wasser vereiniget, und vorhero durch die *Fermentation* erzeuget worden. Er wird entgegen gesetzet dem Spiritui acido und urinoso, die nicht brennen. Der Urinosus prædominiret in denen Theilen derer Thiere, acidus aber in mineralibus, ob er schon auch aus gewissen harten Holtze, z. E. aus Eichen, ligno sancto, Sassafras, Oliven destillirt werden kan. Ardens aber wird auch destillirt aus der Alaune, Küchen-Saltz, Vitriol und Salpeter. Alle vegetabilischen Säffte, wenn sie fermentiret haben, geben durch die Destillation einen Spiritum ardentem. Also bekömmt man z. E. einen Spiritum ardentem, wenn man aus Salbey den Safft ausdrücket, ihn einige Zeit biß zur Fermentation stehen läßt, und hernach destilliret. Dergleichen vegetabilische Säffte sind enthalten in denen Früchten, Blättern, Kräutern und Wurtzeln.

*Destilli*ren heist, wenn man vermittelst des Feuers aus einem Gefässe von einem Cörper, welcher flüßig ist, oder trocken zu seyn scheinen kan, ein *Corpus fluidum* in *Consistenz* (Gestalt) eines *Vaporis* in die Höhe treibet, also, daß sich dieser *Vapor* oben zu Ende des Gefässes, wo er wie-

wieder kalt wird, in Tropffen coaguliret, und durch einen abwärts gebeugten *Canal* in ein ander Gefässe tröpffle. Diese Gefässe können von Glase, oder auch von inwendig verzinnten Kupffer seyn. Will man einen andern, als Spiritum ardentem haben, so kan auch das Gefässe aus anderer Materie bestehen.

Das Gefässe, worinnen der *fermenti*rte Safft ist, heist der Kolben, zu einigen andern Dingen aber braucht man eine *Retorte*, diese hat einen krummen, jener einen langen geraden Halß, beyderseits aber haben einen Bauch. Denn nicht alle Dinge die destilliret werden, lassen sich hoch in die Höhe treiben. Der Helm heist das Gefässe, dadurch der *Spiritus* wieder herabfliesset, welches bestehet, aus dem Huthe und aus der Röhre, so, daß der Huth mit seiner Oeffnung auf das Mund-Loch des Kolbens gesetzet, und die dasige Fuge mit Pappe, Papiere, und andern dergleichen *Lutis* verwahret werde. Das Gefässe, worein der *Spiritus* tröpffelt, heist die Vorlage, und wird nach Gelegenheit an der Röhre des Helms gleichfalls nach voriger Art verwahret.

Ist nun das Vegetabile etwas trockenes, daß es vor sich nicht fermentiret, so muß man selbst zur Fermentation helffen, indem man es zerstöst, oder zerschneidet, Wasser drauf geußt, und, wenn es schwer darzu zu bringen ist, auch ein Ferment z. E. Zucker, oder Honig, darzu setzet, es in die Wärme stellet, da denn nachhero dieser fermentirte Succus destilliret wird. Auf eben diese Art

geußt

geußt man Wasser auf geschroten Korn, läßts gähren, schüttet das Schrot und das Wasser, also die gantze Massam, in die Blase, und destilliret es vermittelst des Feuers. Die übrigen Verrichtungen darbey sind accidental. Bey der ersten Destillation gehet viel Phlegma oder Wasser über, dieses von dem Spiritu zu trennen, bedient man sich der nochmahligen Destillation, und also verfährt man 2. 3. 4. und 5. mahl, wornach der Spiritus rectificirt werden soll. **Wenn die andere *Destillation* geschehen, so heist es gemeiner Brandtewein, nach der dritten aber, heist es abgezogener Brandtewein, oder *Aqua vitæ*.** Auf eben diese Art bekömmt man einen Spiritum ardentem aus Weitzen, Haber, Gerste, Erbsen u. d. g. jedoch aus einem mehr, als aus dem andern, auch nicht von einerley Annehmlichkeit. In denen Apothecken hat man z. E. Wermuth- Angelicken-Wurtzel- Bachbungen- Cardobenedicten- schwartzen Kirsch- Römischer Camillen- Erdbeer- Mayen-Blumen- Salbey- Ehrenpreiß- Spiritus u. d. g. welche insgemein darzu gebraucht werden, worzu man diese Vegetabilia selbst braucht, nur, daß man die veränderten Umstände darbey observiret, doch sind diese Spiritus in denen Apothecken allerseits rectificiret, weshalber sie so schlechterdings vor Aquavit nicht zu gebrauchen.

§. 166. *Def.* Der Spiritus ardens, er sey destillirt wovon er wolle, ist das Fundament zu allen Aquaviten, Essenzen, Tincturen und vegetabilischen Elixiren. Die Ursache, warum man ihn darzu braucht, ist unter andern, und vornehmlich

lich diese, weil er die vegetabilischen Resinas (Hartze) vornehmlich solviret, wie denn der Spiritus des Weines besonders gut befunden wird. Je öffter der Spiritus ardens destilliret wird, desto mehr Phlegma bleibt gedachter maßen zurück, und desto rectificirter wird er. Der Spiritus gehet voran, indem jeder nachfolgender Tropffen immer weniger Spiritus und mehr Phlegma in sich hält, und wenn man alles herüber treiben, und nicht in Zeiten aufhören wolte, so würde endlich alles Phlegma nachfolgen, und also die Destillation nichts helffen. Die Marque, wenn man zu destilliren aufhören soll, indem man vielleicht einen rectificirten Spiritum verlanget, ist: so lange im Helme fette Adern zu sehen seyn, als ob ein weisses Oehl herunter gelauffen wäre, so lange kan die Substanz vor einen Spiritum passiren, nimmt man aber dergleichen Adern nicht mehr wahr, so heist es Phlegma. Wird nun der Spiritus ardens 4. 5. mahl, nach eines jeden Absicht, übergezogen, so heist er Spiritus rectificatissimus, wiewohl wir dafür halten, es könne kein Spiritus ardens so sehr rectificiret werden, daß er nicht annoch wenigstens einiges Phlegma bey sich haben solte. Das Kennzeichen eines recht hoch rectificirten Spiritus ardentis ist: Wenn eine Pflaumen-Feder darinnen zu Boden sincket, oder, wenn er angebrannt wird, und kein Phlegma hinter sich läßt, wiewohl die letztere Probe nicht die gewisseste ist, weil im Brennen auch etwas weniges Phlegma mit evaporiret.

§. 167.

§. 167. *Def. Aquavit* ist ein nicht hoch *rectificir*ter *Spiritus ardens*, oder gemeiner Brandtewein, worinnen man irgend ein *Vegetabile extrahi*ren lassen, und welchen man zum dritten mahle abgezogen hat. Also bekömmt er nunmehro den Nahmen des Aquavits, dadurch, daß er durchs dritte Uberziehen etwas rectificirter ist, als er war, da man ihn nur zwey mahl übergezogen hatte, d. i. als er noch gemeiner Brandtewein hieß, 2.) dadurch, daß er von dem aus dem Vegetabili extrahirten Wesen eine neue Krafft, Geschmack u. d. g. bekommen hat; worwider nichts thut, daß man Aquas vitæ compositas, die z. E. aus vielerley solchen Spiritibus, oder aus einem Spiritu und Wasser componirt sind, machen kan. Das dritte Essentiale verstehet sich von selbsten, daß man nemlich die gifftigen, und andern schädlichen Dinge nicht extrahiren solle, auch daß die Virtus des extrahirten Vegetabilis nicht so vehement sey, daß man ohne Gefahr nicht mehr, als etliche Tropffen gebrauchen könte. Denn dißfalls wäre es kein Aquavit, sondern præcise ein Medicament. Wenn man den gemeinen Brandtewein nur noch ein eintziges mahl abziehet, so ist er schon sehr starck, und ist der stärckste Aquavit zu nennen, weshalber man ihn mit in Wasser gesottenen, und gereinigten Zucker etwas schwach und annehmlich machen muß.

Aquavite aber können auf zweyerley Art durch eine kleine accidental-Veränderung bereitet werden, indem man entweder etliche Tage den ge-

meinen Brandtewein auf dem, was man extrahiren will, in gelinder Wärme stehen läßt, und hernach diesen impraegnirten Brandtewein herüber ziehet, da denn von dem Vegetabili eine Krafft, Geschmack und Geruch aber keine Farbe mit herübergehet, oder man geust ihn gleich, zu der Zeit, da er übergezogen werden soll, auf das Vegetabile, allwo ebenfalls keine Farbe herüber ziehet.

§. 168. *Def. Elixir* **heißt ein nicht hoch** *rectificirter Spiritus ardens*, **z. E. ein** *Spiritus vini*, **oder auch ein guter Korn-Brandtewein, darinnen man ein gesundes** *Vegetabile* **hat** *extrahiren* **lassen, ohne, daß man aus diesem** *Extract* **den** *Spiritum* **wieder herüber getrieben hätte. Wenn ich aber von diesem** *Elixire* **ohngefehr den dritten Theil des** *Spiritus* **wieder abziehe, so ist das zurück gebliebene eine** *Essenz*. Weil nun gedachtermaßen insgemein keine Farbe herüber gehet, so wird die Essenz destomehr saturiret, und der herüber gezogene Spiritus heist Spiritus abstractitius, welcher entgegen gesetzet wird dem Spiritui per Fermentationem. Dieses letztere ist ein Fundamental-Spiritus, jener erstere aber, ob er gleich anfänglich ebenfalls fundamentalis gewesen, hat von dem Vegetabili etwas an sich genommen, z. E. Zimmet-Spiritus riechet so hefftig nach Zimmt, als Zimmt-Essenz.

Es sind demnach die Spiritus allezeit höher rectificiret, folglich hitziger, als ihre Essenzen, in wieferne sie nemlich beyderseits Spiritus sind, ungeachtet man die Essenzen nicht also nennet. Von

dem

dem Zusatz aber, den sie von ihrem extrahirten corpore e.g. vegetabili, bekommen haben, scheinen die Essenzen etwas mehr zu participiren, als die Spiritus, weil in denen Essenzen die Couleur zurück bleibet.

§. 169. *Def.* **Wenn eine *Essenz* eine sehr hohe *distincte Couleur* hat, daß man sagen kan, sie sey z. E. roth, blau, u. s. f. so heist es eine** *Tinctur.* Weil es aber per rerum naturam unmöglich ist, alle hohe Couleuren, auch die im niedrigsten Grad hoch sind, zu beschreiben; so sind die Medici in diesen letztern Benennungen nicht einig. Am accuratesten würde es gethan seyn, wenn man alle Extracta von Mineralibus, Tincturen, die von Vegetabilibus aber, Essenzen nennete, weil dieses ohnediß schon NB. mehrentheils eintrifft.

Def. **Wenn von der *Essenz* so viel, als sich abziehen läst, abgezogen wird, so bleibt ein sehr dicke *Substanz* zurück, welche vorhero in der *Essenz* zertheilet gewesen, und welche ihr die Farbe gegeben hat; diese dicke *Substanz* heist ein *Extract.* Dieses gehet aber auch an, wenn ich etwas in Wasser *extrahire*t habe, massen gewisse Dinge z. E. *Tinctura bellidis*, in Wasser *extrahirt* seyn wollen, und wenn ich sodann von solchem *Extract* das Wasser wieder ab *destillire*, da die zurückbleibende *Materie* gleichfalls ein *Extract* heist.** Die Ursache, warum einige Dinge in Wasser extrahirt seyn wollen, ist, weil ihre Krafft in keiner Resina oder Hartze, auch in keinem Gummi bestehet, und weil sie solchergestalt von Spiritibus ardentibus nicht aufgelöset werden. Resinöse Dinge extra-

hiren sich zwar nicht wohl mit Wasser, sind sie aber noch sehr grüne, so kan man dennoch auch einen guten Theil ihrer Kräffte mit Wasser extrahiren, so wohl, als diejenigen, die nebst der Resina ein hinlängliches Saltz bey sich haben, welche man etliche Stunden mit Wasser kochen, und alsdenn das Wasser grossen Theils wieder evaporiren lassen kan, da denn gleichfalls der Extract zurücke bleibet.

Schol. Wir haben oben gesagt, daß aller Spiritus ardens seinen Ursprung aus einer Fermentation oder Gährung hätte: wenn man aber Spiritum vini machen will, so fermentiret der Wein deswegen nicht, weil er schon zuvor als Most fermentiret hat, man müste denn den Wein zu Eßig werden lassen, und einen Spiritum acidum haben wollen.

§. 170. *Div.* Alle Fermentation hat 3. Gradus: 1) entstehet *Fermentatio vinosa*, 2) wenn die Sache entweder in einem *continuo*, oder *post intervallum* fernerweit *fermentiret*, und zu Eßig wird, so entstehet ein *Spiritus acidus*, und die *Fermentation* heist *acetosa*. 3) *putredinosa*, aus welcher ein *Spiritus urinosus* entstehet.

Bey manchen Dingen kommen alle 3. Arten der Fermentation, bey manchen nur die beyden letztern, bey manchen die letzte vor, wo aber die erste ist, da sind allezeit auch die beyden letztern möglich. Bey Weine und Biere gehen alle 3. Fermentationes vor, oder, wenn man Honig, oder Zucker mit Wasser diluiret. So hat auch der Aepfel-

Aepfel- und Birnen-Safft alle 3. Arten. Bey dem Biere geschicht die Fermentatio vinosa im Brau-Hause und im Keller, die andere, wenn es sauer wird, die dritte, wenn der Bier-Eßig verdirbt. Wenn man auf Aepfel-Schaalen Wasser geust und es extrahiren läst, so entstehet würcklich eine Art von Weine, dieser wird nachhero sauer, und endlich verdirbt er. Milch hingegen hat Fermentationem vinosam gar nicht, sondern nur die beyden letztern; Blut aber hat nur die letzte, und fängt sogleich an zu verfaulen, wie denn bey allen animalischen Cörpern, so bald die Seele davon ist, so gleich alles anfänget sich gäntzlich aufzulösen, der noble und ignoble Aër, und Æther fliegen davon, ein jedes corpusculum resolvirt sich in seine Principia, und diese in aërem und ætherem, was aber veritable Erde ist, das wird zu Staube und Asche, welches aber in Ansehung auch eines grossen Cörpers ein kleines Häufflein ist. Ob nun schon oben gemeldet worden, daß durch die Fermentationem vinosam nachhero allezeit ein spiritus ardens, durch die acetosam ein spiritus acidus, durch die putredinosam ein Spiritus urinosus prædominire, so wird doch z. E. nebst dem spiritu acido post fermentationem acetosam etwas weniges Spiritus ardentis zuweilen mit hervor gebracht, gleichwie auch post putredinosam aus einigen Dingen etwas vom spiritu ardente, oder auch acido erzeuget wird. Was gar nicht fermentirt hat, wenn es ein vegetabilischer Safft ist, giebt gar keinen Spiritum.

§. 171. *Probl.* Wir wollen die Bereitung des Korn-Brandteweins umständlich beschreiben: Das Korn wird geschroten, es sey gleich vorhero gemaltzetes Korn, oder Gerste drunter gemenget, oder nicht, dieses Schrot wird in ein Faß geschüttet, laulicht Wasser drauf gegossen mit einem Holtze unter einander gerühret, und also wie ein anderer Teig eingemacht, wenn dieses geschehen, so gleich siedendes Wasser drauf gegossen, und umgerührt, nach 2. Stunden kühlet man die Massam mit etlichen Wasser-Kannen kalten Wasser ab, also, daß das warme und kalte Wasser so viel ausmachen, als man zum gantzen Brande nöthig hat, da denn insgemein auf einen halben Scheffel Schrot 32. Wasser-Kannen, incl. der Hefen gegossen werden. Ferner werden nach dem Abkühlen so gleich ein paar Wasser-Kannen Bier-Hefen hinein gethan, daß es binnen einigen Stunden vergähre, da es denn nachhero binnen 2. 3. Tagen sich setzen muß; will es im Gähren überlauffen, so schöpfft man etwas ab; das Abgeschöpffte, wenn sich die Massa wiederum gesetzet, geust man nachher wieder darzu, allezeit aber wird das Faß zugedecket. Diese fermentirte Massam, wenn man die Probe gesehen, daß die Gährung völlig zu Ende d. i. wenn sie sich gesetzet hat, und obenher lauter ist, rühret man, ehe sie in die Blase gegossen wird, mit einem Holtze um. Ist die Blase biß auf 2. quer Hände angefüllet, so wird Feuer drunter gemacht, und damit die Massa nicht anbrenne, muß im Anfange mit einem Holtze beständig gerührt werden; will es bald sieden, so

setzet

setzet man den Huth auf die Blase und verbindet die Fuge des Huths, sowohl, als die Fugē derer Röhren, wo sie an die Faß-Röhren anschliessen, mit nassen Lappen, dann vermehret man das Feuer, und wenn der Huth oben so heiß worden, daß man die Hand nicht mehr drauf leiden kan, und es herůber zu treuffeln anfänget, so ist Acht zu haben, daß nichts gehling ůberlauffe, als weshalber, wenn nunmehro der Ofen so ziemlich voll Holtz gestecket worden, und das Holtz brennet, selbiger mit dem eisernen Thůrgen zu zumachen ist. Denn weil insgemein die Blasen eingemauret sind, so hat das Feuer keine andere Connexion mit der Lufft, als durch das Ofen-Loch, und durch das darůber befindliche Rauch-Löchlein, folglich wird in diesem Fall, da die Blase eingemauret, und der Ofen zugestemmet wird, die Hitze vermindert, welches denn verhindert, daß die Massa nicht gehling, oder mit ihren groben Particulis nicht ůberlauffen könne; will das zustemmen des Ofens vors Uberlauffen nicht helffen, so muß der Huth mit nassen kalten Lappen fein offt bedecket werden; will auch dieses nicht helffen, ist er gäntzlich abzuheben. Vorhero aber hätten wir annoch erinnern sollen, daß das Kůhl-Faß, durch welches die beyden Röhren gehen, annoch vor Anzůndung des Feuers voll kalt Wasser gegossen werden můsse. Hat es angefangen sachte ůberzugehen, und man hat den Ofen allenthalben biß auf gantz kleine Oeffnungen zugemacht, so kan man sicher dabey schlafen, da es denn binnen ohngefähr 6. 7. Stunden in das untergesetzte Gefässe ůbergehet, und endlich von selbst herůber zu

gehen aufhöhret, das Brandtewein-Spühlicht aber zurück bleibet. Nunmehro schöpfet man, wenn das Feuer abgegangen, das zurück gebliebene Spühlicht völlig aus, scheuret die Blase und den Huth allenthalben auf das reineste, damit nachhero der Brandtewein nicht nach dem Spühlicht schmecke, die Faß-Röhren aber scheuret man also: man stecket ein langes höltzernes Stäblein hindurch, welches unten mit einem dünnen Lappen umwickelt ist, also, daß das Stäblein fein gedränge hindurch gehe, an der untersten Oeffnung einer jeden Röhre hält jemand ein Schüsselgen mit Saltz-Wasser an, daß die Röhre ins Wasser treffe, eine andere Person aber ziehet sodann gedachtes Stäblein in der Röhre sehr offt hin und wieder, so ziehet sich das in der Schüssel befindliche Wasser, wie bey einer Wasser-Sprütze, in die Röhre, und so verfährt man bey jeder Röhre etliche mahl, da man allezeit anderweit reines Wasser unter hält. Hat man nun nur eine Blase, so muß auch, ehe man noch das Gefässe gedachter maßen scheuret, die übrige Massa, die im Fasse zurück blieben, in die Blase gegossen, und gedachter maßen übergetrieben werden. Was zum erstenmahle herübergangen, heist Brand. Diesen Brand geust man in diese gescheurete, oder anderweite Leuter-Blase, thut nach gewöhnlicher Art irgend ein Vegetabile darzu, verwahret die Fugen des Huthes, und derer Röhren mit nassen Lappen, nach obiger Art, und macht wieder Feuer drunter. Was zuerst in das untergesetzte Gefässe übergehet, nennet man nunmehro, so lange es annoch trübe

siehet,

siehet, Vorlauff, welches ein sehr flüchtiger und unangenehmer Spiritus ist, den man unter den Brandtewein nicht zu nehmen pflegt, sondern zu allerhand Hauß-Mitteln braucht. Der Vorlauff beträgt bey einer mittelmäßigen Blase, ohngefähr soviel als man vor 3. Pf. Brandtewein bekömmt, so bald es nun klar gehet, nimmt man das Glaß mit dem Vorlauffe weg, setzet ein grösser Gefässe unter, und läßts eine geraume Zeit herüber gehen, dann kostet man den übergehenden Brandtewein fleißig, wenn er nicht mehr starck, sondern gelinde zu schmecken anfängt, so ist der beste Brandtewein herüber. Soll er nun sehr starck seyn, so läst man z. E. die ersten 6. Kannen in ein besonder Gefässe, die folgenden aber in ein anderweites Gefässe lauffen, so hat man 6. Kannen rechten starcken, der bey nahe so starck als abgezogener, nur aber nicht so annehmlich ist, und überdiß etwa auf ½. Scheffel 12. anderweite Kannen desto schlechtern; läst man ihn hingegen untereinander lauffen, so ist er mittelmäßig starck. Denn je länger er übergehet, desto schwächer wird er. Das in der Blase zurück gebliebene Phlegma hebt man zu einem anderweiten Brande auf.

Das Wasser im Kühl-Fasse wird immer nach und nach wärmer, darum muß es mit kalten Wasser immer wieder abgekühlet werden. Die Ursache aber, warum die Röhren durchs Kühl-Faß gehen, ist, damit der Spiritus nicht warm in die Vorlage lauffe, und deshalber, wo er heraus tröpfelt, gröstentheils verfliege.

Ein halber Scheffel Schrot, Dreßdnischen Maases, giebt 16. 18. biß 20. Kannen Brandtewein, 1. Kanne gilt alhier 2. gl. 6. pf. auch 3. und mehr Groschen, wornach das Korn theuer ist. Von dem starcken aber, den man zu erst abgenommen, gilt leicht jede Kanne 5. 6. gl. hingegen muß man in solchem Fall die übrigen Kannen desto wohlfeiler verkauffen.

§. 172. Anmerck. Wenn man zum häußlichen Gebrauch von Spiritu vini Elixiere machen will, so wird der Wein 2. mahl abgezogen.

Gleicher Gestalt kan man auch von denen Kräutern und Wurtzeln, wenn man Wasser drauf geust, etwas Sauerteig hinein thut, solche binnen etlichen Tagen, oder Wochen, fermentiren läst, oder, wenn man den blossen ausgedrückten Safft vermittelst etwas Sauerteiges zu einer Gährung bringet, nach seiner Absicht, auf oben beschriebene Art, gemeine Brandteweine machen.

Wenn der Brandtewein nicht abgezogen werden soll, so muß er über irgend ein Vegetabile geleutert werden. Leutern aber heist, wenn man den gemeinen Brandtewein zum andern und letzten mahle oben gedachter massen herüber treibet. Ziehet man ihn aber ab, so ist dieses nicht nöthig, weil sodann der Brandtewein ohnediß auf irgend ein Vegetabile abgezogen wird.

§. 173. *Probl.* Brandtewein-Eßig wird gemacht, wenn man von der oben beschriebenen Massa, welche fermentirt und sich wiederum gesetzet hat, ehe sie noch zum ersten mahle in die Blase gethan worden, etwas abschöpfet, es, nach

Ge-

Gelegenheit, nebst dem, was in der Leuter-Blase zuletzt übrig blieben, in Flaschen geust, und solche zugedecket, in leidliche Wärme setzet.

Bier-Eßig wird aus dem Neigen-Biere, daß auf denen Hefen in denen Bier-Fässern stehen blieben, bereitet, indem man selbiges in töpferne Flaschen geust, die Flaschen zumacht, und also in eine gelinde Wärme setzet. Thut man aber ein wenig Brandtewein, oder Pfeffer, oder gebähete Brodt-Rinde hinein, so säuret er desto eher. Die Kanne kostet alhier, gleich dem Weitzen-Eßig 6. pf.

Weitzen-Eßig wird gemacht, wenn man Gersten-Maltz und Weitzen, jedes gleich viel, schroten läst, solches zusammen mit laulichten Wasser einteiget, dann siedend Wasser drauf geust, nachhero, wenn es überschlagen, nach Proportion etwas Hefen darzu schüttet, daß es fermentire, sodann die Massam, wie bey dem Brandtewein-Brennen, so lange stehen läst, biß sie sich gesetzet, ferner die obere Unreinigkeit abschöpfet, das oben stehen gebliebene heitere Wasser durch das an der Seite des Fasses, nicht aber an dessen Boden, befindliche Zapfen-Loch abläst, das abgelassene in höltzernen, oder andern Gefässen, in eine leidliche Wärme setzet, daß es zum andern mahle fermentire, welches fermentatio acetosa heist, da man denn nachhero den Eßig auf andere Gefässe abziehet. Die gemeinen Leute halten diese Kunst vor ein Arcanum, darum muß man es ihnen insgemein nur abstehlen.

Honig-Eßig wird bereitet, wenn man das Wachs, wie es aus denen Bienen-Stöcken geschnit-

schnitten wird, nachdem der Honig ausgelauffen ist, in Stücke zerschneidet, gesotten Wasser drauf geust, dieses laulicht werden läst, dann mit denen Händen das Wachs in Wasser durchknetet, es durch ein Tuch geust, das durchgegossene Wasser nochmahls sieden läst, und nachhero in höltzernen, oder töpfernen Gefässen, an einen warmen Ort setzet, und zugleich etwas weniges vom Nachgange des geleuterten Brandteweins drunter geust. Dieser Eßig ist besonders annehmlich, es kommen aber leicht binnen 1. 2. Tagen in eine jede Meß-Kanne etliche 1000. kleine Maden, weshalber viele nichts davon halten. Unsers Erachtens ist der Weitzen-Eßig unter andern Arten der dauerhaffteste.

Wenn man ferner den Neigen-Wein, oder den, welcher sauer, jedoch NB. nicht dehnicht, oder gar verdorben worden, in reinen töpfernen, oder steinernen Flaschen, worinnen nichts fettigtes ist, auf die Wärme stellet, die Flaschen z. E. mit höltzernen Tellern, gleichwie bey denen übrigen Eßigen, zudecket, so bekömmt man Wein-Eßig, davon die Kanne 3. biß 4. gl. gilt. Je besser der Wein gewesen, desto säurer wird der Eßig. Soll er bald sauer werden, so thut man ein wenig Sauer-Teig, oder unreiffe Mispeln hinein. Einige sieden ihn auch ab. Wenn man auf saure Kirschen guten Eßig geust, und ein wenig Zimmt und Nägelein dazu thut, so bekommt man Kirsch-Eßig. Auf gleiche Weise bekommt man auch Heinbeer- und andere Eßige.

Anmerck. Der Eßig will reinlich gehalten seyn, und die fermentatio acetosa ist sehr subtil. Denn,

Denn, wenn man allerhand übelriechende Sachen, unreine Schuhe, Strümpfe und d. g. nur neben die Flaschen legt, ingleichen, wenn die Stuben-Lufft nicht rein ist, so verdirbt er insgemein. Und weil das gemeine Volck auf solche subtile causas nicht Acht hat, so statuiren sie, es hätten nicht alle Leute zum Eßig-machen gut Glück. Eines Theils ists wahr, nemlich diejenigen Leute, welche sich säuisch halten, oder sonst nicht mit umzugehen wissen.

Cap. III.

Vom Brodt-Backen, geräucherten und eingepöckelten Fleische.

§. 174. *Probl.*

DAs Brodt, als nebst dem Wasser, unsere edelste und nöthigste Nahrung, wird ordentlich aus Rocken-Mehl gebacken: zur Zeit der Hungers-Noth aber müssen sich alle Arten des Getreydes, und derer Hülsen-Früchte darzu brauchen lassen, und wo es an Wind- und Wasser-Mühlen fehlet, da bedienet man sich derer Roß- auch Hand-Mühlen, oder ehe man Noth leidet, kan auch das Getreyde mit Steinen und quovis modo zerrieben werden. Wie denn sichs gar offt an vielen Orten zuträgt, daß das Brodt nicht aus Mangel des Getreydes, sondern aus Mangel des Wassers, weil man nicht mahlen

len kan, ums alterum tantum, insonderheit, wenn trockene Sommer sind, theurer wird, weshalber unsere Mechanici zu tadeln, daß sie keine Invention wissen, eine Mühle zu bauen, die durch einen eintzigen Menschen mit leichter Mühe getrieben werden könte, und übrigens dennoch denen grossen Wasser-Mühlen nichts nachgäbe. Es käme diese Erfindung bloß auf die vervielfältigte Application des Hebels an.

Das Rocken-Brodt wird folgender maßen gebacken:

Etliche Stunden vor dem Einteigen wird laulicht Wasser auf dem Sauerteig ins Back-Faß gegossen, wenn man $\frac{1}{2}$ Scheffel backen will, wird so viel Sauerteig genommen, als man mit beyden Händen raffen kan; welches das Einsäuren genennet wird. Dann werden auf $\frac{1}{2}$ Scheffel Mehl zwey starcke Wasser-Kannen laulicht Wasser, welches præcise laulicht seyn muß, gegossen, doch also, daß die Helffte dieses Mehls trocken aufbehalten, und also nur $\frac{1}{4}$ Scheffel mit obigen eingemachten Sauer-Teige durchrühret, und anfänglich eingemacht werde. Des Nachts über gehet der Teig in dem in der warmen Stube stehenden, und zugedeckten Back-Faß in die Höhe, welches der Sauer-Teig desto mehr verursachet. Des Morgens knetet man mit der andern Helffte des Mehls, und läßt den Teig abermahls gähren, und in die Höhe steigen, ferner schüttet man den Teig auf einen Tisch, durchwürcket ihn, formiret Brodte, legt sie in Back-Schüsseln, bestreuet vorhero sowohl die abgetheilten Brodte, als die Back-Schüsseln, mit

ein

ein wenig Mehl, überstreicht die obere Seite eines jeden Brodtes mit reinen Wasser, vermittelst eines eingetauchten Streich-Wisches, oder mit der Hand, und schiesset die Brodte vermittelst einer Brodt-Schauffel in den geheitzten Back-Ofen. Ists halb gut gebacken, so langt man die Brodte heraus, und bestreicht die Ober-Rinde mit laulichten Wasser, läßt sie vollends gut werden, und wenn sie zuletzt heraus genommen werden, bestreicht man die Ober-Rinde so gleich nochmahls mit laulichten Wasser.

Bäcket man aber aus Weitzen-Mehl z. E. Kuchen, oder Stollen, so bedient man sich der Gährung halber, statt des Sauer-Teiges, derer Hefen von weiß-Biere, und wo man diese nicht haben kan, derer oben beschriebenen ausgähr-Hefen, von braun-Biere, nachdem solche wohl ausgewässert worden.

So offt man einmahl bäcket, hebt man vor das Zukünfftige mahl von dem Teige soviel auf, als man künfftig zum Sauerteige nöthig hat. Diesen Teig läßt man in einer warmen Stube, ohne ihn zu zudecken, aufgehen, und wenn solches geschehen, verwahret man ihn in einem Keller, daß er im Sommer nicht schimmlicht werde, im Winter aber nicht gefriere.

Im Sommer darff nicht allzu vieles Mehl in Vorrath gemahlen werden, weil es leicht bitter und michzend wird: Alles Mehl aber soll vornehmlich im Sommer wöchentlich ein paar mahl in dem Mehl-Kasten umgerühret werden.

§. 175.

§. 175. *Probl.* Das Pöckel-Fleisch wird also bereitet:

Man reibt das frisch geschlachtete Rind-Fleisch mit Saltze starck ein, schüttet ein wenig Salpeter drunter, legt es schicht-weise in ein Fäßgen, und streuet jedesmahl Saltz darzwischen, spündet es also zu, daß keine Cavitæt im Fasse bleibe, siehet fleißig darnach, damit es beständig Pöckel behalte. Nimmt man etwas heraus, und zuweilen, nemlich auch auser dem, je zu etlichen Tagen, muß das Faß umgestürtzet und damit abgewechselt werden. Es dauret auf solche Weise Jahr und Tag, insonderheit, wenn man Roßmarin, Thymian, Wachholdern u. d. g. zugleich ins Faß thut.

Znm Pöckel-Fleisch wird insgemein Senff aufgesetzet, und das Fleisch in gantzen Stücken gekocht, auch, ehe es aufgetragen wird, mit Petersilie bestreuet.

§. 176. *Probl.* Zum geräucherten Fleische kan alles roth- und schwartz-Wildpret, Schwein-Kalb-Rind-Ziegen und Gänse-Fleisch, sowohl, als einige Fische, z. E. Forellen, Lachs, Karpfen, emploiret werden; Nicht weniger pflegt man Schöps- Rinds- und Wildprets-Zungen zu räuchern.

Alles dieses Fleisch muß vorhero frisch seyn, starck mit Saltze bestreuet, und eingerieben, und also in ein Gefässe übereinander gelegt werden, daß ein Saltz-Wasser durch das Schwitzen des Fleisches sich sammle; was nicht in diesem Wasser zu liegen Platz hat, muß täglich damit begossen werden. Das Gefässe wird nicht zugedecket, und

we-

wegen der Mäuse mitten in ein Gewölbe gesetzet, auch die stärckſten Stücken z. E. Schincken unten in das Faß eingelegt; hat es im Winter 10. im Sommer aber etwa 4. oder 5. Tage, also gestanden, und hat man es vornehmlich im Sommer mit ermeldter Saltz-Laacke aller 2. Stunden begossen, so wird es also in die Esse gehänget, daß nicht die Hitze, sondern hauptsächlich der Rauch dran schlagen könne. Man hängt die Schrötgen Fleisch eintzeln, daß der Rauch darzwischen durchziehe, macht täglich, und wo möglich, auch die Nacht über, ein Rauch-Feuer, worein man gern Säge-Spähne, nasse Tanne-Nadeln, Kraut-Strüncke u. d. g. des Rauchs wegen, schüttet; nach 2. 3. Wochen, wenn viel Rauch gewesen, nimmt man es herunter und verwahret es.

Schincken zuzubereiten, saltzet man selbige, weil sie noch neuschlachtend sind, starck ein, nachdem man nemlich das Bein, so die Kugel im Hinter-Gelencke des Schweins genennet, abgehauen hat. Auf die Oeffnung thut man 10. Pfeffer-Körner und etwas Salpeter, damit es vor der Fäulung verwahret werde, dann legt man die Schincken übereinander in ein Faß, und wenn zugleich anderweites Fleisch geräuchert werden soll, wird dieses oben drauff gelegt, dieses alles läßt man etwa 4. Tage stehen, da denn das Fleisch ein Saltz-Wasser von sich gehen läßt, wenn es Saltz-Wasser hat, so begeußt man es täglich damit annoch anderweite 6. Tage über; ferner hänget man solches in die Esse, läßt die Schincken etwa 8. Wochen hangen, nachhero verwahrt man

sie in der Rauch-Kammer, oder sonsten. Will man denn einen Schincken essen, so kocht man ihn in Wasser ab (oder bäckt ihn im Back-Ofen, nachdem man ihn vorhero in einen Teig eingeschlagen) biß sich die Schwarte löset, bestreuet das unter der Schwarte befindliche Fett mit gestossenen Pfeffer, ringelt die Schwarte zurück und bestecket das Fett mit allerhand Blumen, giebt ihn aber kalt auf die Tafel. Einige pressen auch die Schincken vorher, ehe sie solche räuchern, damit der Pöckel desto besser heraus lauffe.

Uberhaupt ist zu mercken, daß man im Sommer, wo möglich, kein Fleisch räuchern solle, weil die Schmeiß-Fliegen es gar leicht zertreiben, und selbiges in der warmen Lufft putresciret.

Fische, wenn sie geräuchert werden sollen, werden auf den Rücken hinunter gerissen und aufgespalten, auf gedachte Art eingesaltzen, und mit denen aufgespeilerten Mäulern in die Esse gehengt.

Sauer-Braten richtet man folgender maßen zu: Man bedienet sich darzu allerhand Wildpräts, nur des Schwein-Wildpräts nicht, oder man erwehlet sich Rind- oder Kalb-Fleisch. Das Fleisch weil es vom Eßig ohnediß sehr mürbe gemacht wird, muß aus einem gantzen derben Stück bestehen, insonderheit, wenn Kalb-Fleisch eingelegt werden soll. Man legt das Stücke Fleisch in ein thönern, oder höltzern Gefässe, bestreuet es mit halbgestossenen Wacholder-Beeren, oder statt dieser mit Thimian, welcher mit Lorbeer-Blättern melirt wird, geust Eßig drauf, welcher, wenn er allzu scharff ist, mit Wasser gelinde gemacht wer-

den muß, decket das Gefässe wohl zu, setzet es Sommers-Zeit in Keller, oder in ein Gewölbe, damit ihm die Fliegen nicht zu nahe kommen können. Das Kalb-Fleisch muß binnen drey Tagen verspeiset werden, das Rind-Fleisch aber muß wenigstens 8. oder 14. Tage, das Wildprät aber wenigstens 5. biß 8. Tage in Eßig liegen, jedoch dauret das Hirsch-Wildprät und Rind-Fleisch auch im Sommer allenfalls 3. 4. Wochen. Will man es bald verspeisen, so muß oben ermeldter Eßig sehr scharff seyn. Nun wird das Fleisch heraus genommen, gespicket, und zu solchem Ende die Haut davon abgeschälet, dann wird es an Spieß gestecket, beym Feuer anfänglich mit siedenden Eßig, und wenn der Braten bald gut, mit braun zerlassener Butter fleißig begossen.

Will man das Wildprät nicht sauer haben, und es gleichwohl im Sommer vor der Verwesung auf 6. 8. Wochen verwahren, so legt man es in Kofendt, und geußt wöchentlich zweymahl frischen drauf.

Cap. IV.

Von allerhand zur Speise zubereiteten *Vegetabilien*.

§. 177. *Probl.*

Pflaumen-Muß wird also bereitet: Man schneidet aus denen reiffen Pflaumen die Kerne, schüttet die Pflaumen in einen Kessel übers Feuer, rührt sie so lange, biß sich die Schalen lösen, hebt sie ab, läst sie überschlagen, reibt sie mit ein paar Rühr-Löffeln durch ein rein Sieb, daß die Schalen zurück bleiben, dann thut man sie zum andern mahle in den Kessel übers Feuer, läst das Muß so dicke werden, als man es verlanget, je dicker es ist, desto besser hält es sich, endlich melirt man etwas Zimmet und Negel drunter, lästs erkalten, und verwahrt es in Töpfen, worauf man allenfalls braune Butter geust, insonderheit wenn die Töpfe länger als ein Jahr dauren sollen. Sonst aber kan man solche nur mit Bloster verbinden, da sie an trockenen Orten auch nicht schimmlen.

Cons. **Der Unterschied also zwischen gekochten und ausgesottenen Pflaumen ist: daß jene mit Wasser gekocht, diese aber ohne Wasser zubereitet werden.**

§. 178. *Probl.* Holunder-Muß wird gemacht, wenn man die reiffen Beeren von denen Trauben abbeeret, solche in rein Gefässe, worinnen kein Fett ist, thut, und in diesen Gefässen mit

Hän-

Händen, oder mit einem Holtze, zerquetschet, diesen Safft und Beeren in einen leinen länglichten Sack füllet, diesen Sack alsdenn durch 2. Personen wie ein Stück Wäsche auswinden läst, damit das Dünne heraus dringe, die Kerne und Schaalen aber im Sacke bleiben, nachhero aber den ausgedrückten Safft in einem Kessel übern Feuer nach Belieben dicke oder dünne siedet. Wenn der Safft beginnet starck zu werden, rühret man ihn im Kessel um, dann wird er, ohne Gewürtze darzu zu thun, in Gefässen verwahret. Die Kanne kostet 5. gl. Man braucht ihn als eine schweißtreibende und den Magen stärckende Artzeney.

§. 179. *Probl.* Will man rothe Rüben und andere Wurtzeln einmachen, so werden selbige rein gewaschen, gantz, und nicht zerschnitten, in Wasser gekocht, biß sich die Schaale löset, gewöhnlicher maßen in einen Topff geschnitten, und mit Saltze und Kümmel vermischet, dann geust man Wein oder Weitzen-Eßig drauf, deckt sie zu, schüttelt sie täglich um, daß sie nicht beschlagen, so dauren sie viele Wochen. Der Dauerhafftigkeit wegen, hebt man sie am besten uneingemacht auf.

§. 180. Sollen Wasser-Gurcken eingemacht werden, so wäscht man junge Gurcken, die keine dicke Bäuche haben in reinen Brunnen-Wasser ab, legt eine Schicht Wein-Laub und Tille mit Saltze in ein Faß, oder in ein grauthönern Gefässe, dann eine Schicht Gurcken, alsdenn abermahls Weinlaub, Tille und Saltz, und so continuirt man, ferner geust man Brunnen-Wasser

drauf, daß es drüber gehe, decket einen Deckel drauf, beschweret diesen, doch nicht allzusehr, läst die Gurcken gähren, da sie nach 2. Wochen genossen werden können.

Hingegen zu denen Pfeffer-Gurcken sucht man die allerkleinesten Gurcken aus (denn sie sind von denen Wasser-Gurcken keine besondere Art, sondern werden nur in der ersten Jugend, so bald sie verblühet haben, abgenommen) diese wäscht man gleichfalls in Brunnen-Wasser ab, dann zerschneidet man grünen Fenchel in kurtze Stückgen, ohngefähr Fingers lang, diesen, nebst Lorbeer-Blättern, Saltze und halb gestossenen Pfeffer-Körnern, legt man unten ins Gefässe, oben drauf eine Schicht Gurcken, dann abermahls Lorbeer-Blätter, Saltz und Pfeffer, also continuirt man Wechsels-weise, biß es voll, geust abgesottenen laulichten Wein- oder Weitzen-Eßig drauf, spündet das Fäßgen zu, verläst die Spunde mit Peche, stürtzet die Fäßgen um, und läst sie 10. biß 12. Wochen stehen. Zu denen Fässern bedient man sich gern des eichenen Holtzes. Diese Gurcken dauren Jahr und Tag. (so zureden)

§. 181. Rosen-Wasser: Man blattet die Rosen ab, wenn sie verblühet haben, zerhacket, oder scharpfet sie, drückt sie derb in ein irdenes Gefässe, beschweret sie mit einem Deckel und Steine, läst sie 6. 8. und nach Erfordern, mehr Wochen in Keller stehen, biß zur Fermentation, welches geschicht, wenn sie wie ein Teig werden, und dem Kothe nicht unähnlich sehen. Haben sie gegohren, so thut man sie in eine Abzieh-Blase,

geust

geust etliche Kannen kalt Brunnen-Wasser drauf, rühret es untereinander und destilliret es. Was zuerst übergehet, hat die meisten Spiritus von denen Rosen in sich, riecht auch schön darnach, was aber zuletzt kömmt, ist schlechter. Die Rosen sind überhaupt nicht sehr spiritueux, jedoch, wenn man das, was zu erst übergangen ist, nochmahls destilliret, d. i. in etwas rectificiret, so gehet ein Spiritus ardens über, welchen man Spiritum Rosarum, oder aquam rosarum flagrantem nennet.

Schol. Andere lassen die Rosen vorhero gar nicht gähren, als dergleichen auch insgemein die Apothecker bey andern destillirten Wassern derer Kräuter in Gewohnheit haben; es taugt aber diese Gewohnheit nichts, weil ein solches Wasser von seinem Kraute fast keinen Geruch, Geschmack und Krafft annimmt.

Cap. V.

Von Gastiren und Schmausen.

§. 182. *Reg.*

Wer den andern zu Gaste bitten will, muß es wenigstens des Tages vorhero vor dem Schmause, nicht aber deswegen 14. Tage vorhero, thun, wenn er wieder das Ceremoniel nicht verstossen will. Bey der Mahlzeit selbst ist nachstehendes zu beobachten.

Die Confituren, Gebackens und wilden Schweins-Köpfe, oder an deren Stelle Schincken, oder wenn es auch daran fehlet, geräucherte Schöps- oder Rinds-Zungen, werden vor Ankunfft der Gäste, so wohl als das Brodt unter die Servietten, und das Saltz aufgesetzet, jene erstere werden im Sommer mit Blumen, im Winter mit Wintergrün oder Buxbaum bestecket, der Schüssel-Rand damit bestreuet (und sonst angeputzet, da denn z.E. die wilden Schweins-Köpfe vergüldet und ihnen gantze Citronen in den Rüssel gegeben werden können. Also, daferne nicht alle und jede Speisen, wenn sich die Gäste zur Tafel gesetzet, auf einmahl aufgetragen werden, kan man wenigstens 1) **allerhand** *Confituren*, denn einerley Art, wenn anders Confituren aufgesetzet werden sollen, ist nicht wohl hinlänglich, 2) **allerhand und wenigstens zweyerley Gebackens, 3) einerley Geräuchertes**, oder sonst kaltes Gerichte, das dessen Stelle vertrit, **auf einmahl aufsetzen**, und kan man das Geräucherte nicht sowohl, als die Confituren und Gebackens entrathen, indem nebst dem Geräucherten nur allein Gebackens, oder, statt des letztern, nur allein Confituren, ja auch beydes das Gebackens und Confituren weggelassen, und nur allein Geräuchertes aufgesetzet werden kan. **Nechst diesem wird gleich im Anfaug allerhand Salat und Eingemachtes** in etlichen Porcelin-Schälgen besonders **aufgesetzet**, damit man deren nachhero zum Gebratens sich bedienen könne. Diese Porcelin-Schälgen setzet man fein ordentlich in eine, oder

oder etliche, grosse Schüsseln, oder auf die besonders hierzu verfertigten Pyramiden. Unter die Confituren kan auch Obst gesetzet werden.

Suppe will nach heutiger Mode niemanden, als denen alten Weibern, die mit der Mutter-Staupe beladen sind, wohl bekommen.

§. 183. *Cont.* Der Anfang zur Sättigung derer hungrigen Mägen sind 4. 3. 2. oder 1. Vorgerichte. Ein Vorgericht aber ist allezeit eine warme gekochte Speise.

Das erste Vorgericht kan seyn bey Vornehmen: **Rebhühner mit Triffel-Pulver-Brühe,** oder bey Schlechtern, **gemeine Hühner** mit einer Morgel- und allerley Wurtzel-*Potage.*

Das andere Vorgericht kan seyn, gekochtes Lamm-Fleisch mit Sauerampfer, oder Spinat.

Das dritte, Kalbfleisch mit *Fricassé.*

Das vierdte aber ein und das andere *Ragoût.*

Ein und zwey Vorgerichte sind gewöhnlicher als 3. oder 4. dererselben.

Auf die Vorgerichte folgt ein Fisch ohne Brühe, worzu man Kirsch-Wein, oder Himnbeer-Eßig herum giebt. Hierzu erwehlet man entweder Forellen, da denn jede Person eine bekömmt, oder Aale, so in Stücke zerschnitten werden, zu denen Forellen giebt man auch Butter.

Ferner folgt Gebratens, davon das delicateste das Reh-Wildpret, und die jungen unmündigen Häßgen sind, als deren Stelle auch die Wilds-Keulen, oder das Bug, oder der Rück-Braten

von einem Stück Wild vertreten können; oder statt deren bedient man sich derer Hirsch-Keulen, oder derer Zimber, u. s. f. oder des Schwein-Wildprets, als welches etwas rares ist, oder derer Haasen, ja man kan auch auf jede Schüssel mehr, als einerley Art von dergleichen Gebratens legen lassen.

Nun mag man von vorstehenden Wildpret erwehlen was man will, so wird zu allen, wenn es kein Schwein-Wildpret ist, braun geschmoltzene Butter, oder wenn es Schwein-Wildpret, etwa eine saure warme Kirsch-Brühe, auf alle Fälle aber allerhand Salat, nur nichts eingemachtes zum Wildpret herum gegeben.

§. 184. *Cont.* **Nach dem Gebratens kommen die Pasteten**, welche mit zerschnittenen, gekochten und wohl zubereiteten Fleische, z. E. mit Rebhünern, oder Hüner-Mägen, Lamm- oder Kalb-Fleisch u. d. g. gefüllet worden. Der Teig aber, worinnen es nachhero gebacken wird, bestehet aus guten Weitzen-Mehl, das mit Eyern und Zucker eingemacht worden, worbey man nachhero an der Butter die von allen Saltze gereinigt, oder, wenn es Hosen-Butter ist, über Nachts eingewässert werden muß, nichts ermangeln lassen darff.

So dann kan man **ein eingeschobenes gekochtes Gerichte warm auftragen**, worauf **Fische mit einer warmen Brühe folgen**, die aber von den erstern Fischen unterschieden seyn müssen.

Auf die Fische folgt abermahls eine *Sorte* **Gebratens**, so gleichfalls von erstern unterschieden ist; **dann wird das Geräucherte**, davon oben

oben Meldung geschehen, herumgegeben; und kommen im Sommer Krebse, oder statt deren ein Zugemüse, z. E. ein Mandel- oder auch Schüssel-Muß u. d. g. zum Nach-Essen. Zum Beschluß aber legt man *Confect* und Gebackens zugleich vor.

§. 185. Will man etwas schlechter tractiren, so kan es folgender maßen geschehen:

1.) Eine *Potage*, oder gedämpfftes Rind-Fleisch zum Vorgerichte,
2.) Trockene Fische,
3.) gebratener Haase,
4.) ein Fisch mit warmer Brühe,
5.) anderweites Gebratens,
6.) Schincken,
7.) ein Zugemüse,
8.) ein- oder zweyerley Gebackens.

Weil ohnediß viel Gerichte vorkommen, so rechnet man auf 6. Personen nur eine alte Henne, und einen 3. Pfündigen Karpfen; auf 1. Person ½ Pfund Fleisch, es sey nun gebraten, oder gekocht, es müßte denn etwa Haasen-Gebratens seyn, da man gleichfals auf 6. oder 7. Personen einen Haasen rechnet, wie es denn bey denen Forellen, Aalen und bey denen Delicatessen keineswegs auf die Vielheit, oder aufs Gewichte ankömmt.

Das Fleisch von zahmen Schweinen wird nur bey geringen Leuten, oder wenigstens nur im Nothfall, aufgetragen. Das gemeine Volck schlachtet eine Saue, und damit bestreiten sie den gantzen Kind-Tauff-Schmauß. Denn die Saue

giebt

giebt Gebratens, braun gekocht Fleisch mit Zucker-Stengelgen, Wurst mit Majoran-Brühe, eine Gallerte mit Zucker-Stengelgen, u. d. g. ihre Confituren aber sind madigte Käse.

Man hat sich also zu hüten, daß man nicht einerley Gerichte, welches etwa auf doppelte Art nur zugerichtet wäre, bey einer Mahlzeit zweymahl auftrage, wenigstens muß man sie nicht in einen Gang bringen, oder solches nur in höchsten Nothfall thun.

Das Eingemachte, so wohl als allerhand Salate, werden, wenn es Zeit ist, nicht vorgelegt, sondern man giebt auf einmahl etliche Sorten herum, damit ein jeder davon nehmen könne, was ihm beliebig. In die aufgesetzten Schüsseln, oder Schälgen aber zu langen, ohne daß die Speisen vorgelegt, oder die Schüsseln herum gegeben worden, läßt in höchsten Grad ungezogen, leckerhafft und lüstern.

§. 186. Eine Tafel muß 2. oder wenigstens 1½ Elle breit seyn, und mit mehr, als 16. 18. biß 20. Personen nicht besetzet werden. Auf den kleinesten Tisch gehören wenigstens 2. Leuchter, 2. Saltz-Fäßgen, je von einerley Façon. Ist er grösser, so werden allezeit zu 3. Ellen 1. paar Leuchter gesetzet, weil nichts unbeqvemers ist, als wenn man das Maul nicht treffen kan. Das Tisch-Tuch und Servietten dürffen nicht nach Seiffen-Laacke riechen, jenes muß wenigstens 1. Elle lang vom Tische um und um herab hangen, diese aber sollen nicht 7. sondern 6. viertel Elle breit, und 6½ Viertel lang seyn. Denn die neue Mode, da sie allzu

allzu groß sind, ist nicht viel besser, als wenn man statt derer Servietten, Bett-Tücher auflegte. Zu einem jeden Teller gehört ein silberner Löffel und ein paar Messer, die durchgängig einerley Façon haben. Denn die Messer werden die Gäste so wenig, als die Servietten mitbringen.

§. 187. *Reg.* Das Trincken betreffend, so muß man überdiß einen Schenck-Tisch haben, in dessen untern Fache ein mit frischen Wasser angefülleter küpfferner Schwanck-Kessel zum Ausspühlen der Gläser befindlich. Vor Ankunfft derer Gäste, müssen auf das obere Bret des Schenck-Tisches die Gläser und Becher in guter Ordnung wohl gespühlt gesetzet seyn. Die Wein-Geschirre sollen allerseits wohl übereinkommen, sowohl als die Bier-Geschirre und Becher. Nicht weniger müssen auf die Tische, oder Tafeln, zwey silberne oder zinnerne Teller, ein Paar Trenchir-Messer, und ein grosser silberner Vorlege-Löffel befindlich seyn. Bey grossen Gastereyen braucht man insgemein nur Gläser, und wird niemanden Bier vorgesetzet, wer also dessen verlangt, muß es fordern. So offt die Gläser ausgeleeret, müssen sie wieder ausgeschwenckt werden. Zum Biere gebraucht man gemeiniglich silberne Becher, und läßt das Bier allenfalls beständig auf der Tafel stehen. Oben benannte 2. silberne Teller brauchen 2. Bediente zu Uberreichung der Gläser, wie denn überhaupt in acht zu nehmen, daß alles, was ein Bedienter irgend einem Gaste bringet, auf Teller müsse gelegt, oder gesetzet seyn, solches also niemahls mit blosser Hand überbracht werden dürffe.

Wo Wein getruncken wird, da trincket man bey dem Biere keine Gesundheiten. Bey denen Gesundheiten aber, die man in Weine trincket, ist folgendes zu wissen nöthig; Nachdem eines jeden sein Glaß so ziemlich vollgeschencket worden, trincket einer derer Gäste, oder an deren Stelle, der, welcher sie bewirthet, die Gesundheit desjenigen Frauenzimmers, welches den grössesten Rang hat, da denn vieler Orten gewöhnlich, daß man die Eheleute zugleich zusammen nimmt. So bald dieser ermeldte Gesundheit angefangen, pflegen die sämtlichen Gäste eben diese Gesundheit so viel möglich, zugleich mit zu trincken. Soll es nun herrlich zugehen, so muß bey jeder Gesundheit das Glaß von denen Manns-Personen völlig ausgetruncken werden, das Frauenzimmer aber kan sich dißfalls noch mäßiger halten. Dann trinckt man auf eben diese Art die Gesundheit desjenigen Gastes, welchem der nechstfolgende Rang zukömmt, jedesmahl aber hat das Frauenzimmer, cæteris paribus, den Vorzug. Diese Gesundheiten continuirt man, biß allerseits Gäste damit beehret worden, und nennet man sie special-Gesundheiten. **Es ist demnach eine** *Special*-**Gesundheit, welche einem, der in der** *Compagnie* **gegenwärtig ist, zu Ehren getruncken wird, sie gehe gleich** *auf* **seine Person selbst, oder** *auf* **seine abwesende Befreundte, oder** *Familie*. **Auf diese folgen die** *Sanitates generales*, **wofür sich kein Anwesender zu bedancken Ursache hat, und welche sind entweder lediglich die Abwesende z. E. den Landes-Herren,**

oder

oder etliche Personen, so z. E. unter einem *Nomine collectivo* begriffen werden, zu beehren, oder welche bloß zum *Plaisir* derer Gäste mit allerhand lustigen Versen, und deswegen getruncken werden, damit die Gäste auf eine *manier*liche Art zum Trincken genöthiget werden. Bey denen general-Gesundheiten wird das Frauenzimmer übergangen, vornehmlich, weil man sich ordentlicher Weise derer grossen Bocale Gesundheits-Gläser darzu bedienet. Diejenige special- oder general-Gesundheit, welche schon einmahl aufn Tapis gewesen, kan ohne Faute nicht noch einmahl getruncken werden.

Cap. VI.

Von denen *Objectis*, die denen *Victualien* entgegen gesetzet werden.

§. 188. Anmerck.

DJe vornehmsten unter diesen Objectis sind die Artzeney-Mittel des Menschen, welche aber ihrer Wichtigkeit, auch Weitläufftigkeit wegen, etliche gantz besondere Disciplinen erfordern, und denen Medicis allhier überlassen werden. Denn nach gemeiner Art zu sagen: das hilfft vor Blähungen, das vor einen langen Athem, jenes vor Kopff-Schmertzen u. s. f. dergleichen Recepte schaden allezeit zwantzig mahl, das 21ste mahl treffen sie, weil man eher

keine

keine dergleichen Artzeney ohne Gefahr brauchen kan, als biß die Ursachen derer Kranckheiten zuvor untersuchet worden. Diese Untersuchung kan niemand mit Verstande über sich nehmen, wenn er nicht die so vielen, so wichtigen, und so weitläufftigen Wissenschafften der Medicin viele Jahr über mit besondern Fleiß studiret, und überdiß hierzu ein besonderes natürliches Geschicke, und NB. ein Judicium theoreticum cum Ingenio practico, auch gnugsame Gedult besitzet, wie wir denn zu behaupten getrauen, daß unter allen Wissenschafften, wie die Nahmen haben, das Studium medicum das gelehrteste sey. So viel ist wohl gewiß, daß man gewisse Recepte habe, die allezeit ungezweiffelt, oder insgemein in grösster Wahrscheinlichkeit, ihre Würckung thun; allein alle diese Recepte, in wie ferne sie allezeit eintreffen sollen, in so ferne gehören sie zur Qvacksalber-Cur, ohngeachtet sie offt auch von verständigen Medicis gebraucht werden, und in solchem Fall gantz vernünfftig sind. Es trifft z. E. mehrentheils ein, daß eine Purganz die Geschwulst derer Glieder in etwas abführet, wenn man nun in ein Recept-Buch setzen wolte: Purgantia helffen vor die Schwulst, so würden offt die höchstnöthigen wenigen Feuchtigkeiten nebst einigen überflüßigen removiret, und überdiß die Schwulst nicht aus dem Grunde gehoben werden. Wer eine eintzige Kranckheit aus dem Grunde curiren will, muß so viel studirt haben, daß er nicht nur die causam proximam errathen, sondern immer von einer causa auf die andere zurück gehen könne,

ne, so lange, biß er die erste causam findet, an dieser muß er arbeiten. Wenn z. E. viel Umstände zusammen kommen, so ist es zuweilen wahrscheinlich, es werde dem Patienten gesund seyn, wenn man ihm reichet worzu ihn der Appetit trägt. Deswegen aber folgt nicht, daß nicht zuweilen ein unächter Appetit sich äusern könne, und in diesem Fall wäre ihm mit der Willfahrung schlecht gedienet. Jener Pferde-Doctor gab seinem Schmiede-Knechte, der am kalten Fieber kranck lag, den verlangten Topff mit dem Sauer-Kraute, er aß davon, so viel ihm gefiel, und da schrieb Hr. Doctor Toffel in sein Recept-Buch: **ein Topff Sauer-Kraut hilfft vors kalte Fieber.** Er recommandirte die Cur bey erster Gelegenheit abermahls, und der Patiente crepirte, also meynte er, er hätte eine Limitation vergessen, und schrieb: NB. **Wenn das Sauer-Kraut helffen soll, so muß es ein Schmiede-Knecht seyn.** Dieses war nicht einmahl eine bewährte Qvacksalber-Cur. Denn diese treffen insgemein, zuweilen aber schaden sie auch nicht. Alle anhero gehörige Recepte also, weil sie wenigstens mehrentheils treffen, können allenfalls in die Haußhaltungs-Bücher geschrieben werden, z. E. eine Purganz zu verfertigen, einen guten Magen-Aquavit, eine Hertz-Stärckung zu zubereiten, allein es bleibt dennoch eine Pfuscherey. Diejenigen Kranckheiten, von deren causis auch der gemeine Mann einen so ziemlichen Begriff hat, lassen sich insgemein mit dergleichen Qvacksalber-Recepten curiren, z. E. wer offt Ubelkeiten empfindet, der schließt ins-

insgemein, es müsse am Magen liegen, und so curirt er auf den Magen, hilfft sich auch mehrentheils, doch nicht allezeit. Wer in kalter, ungesunder Lufft reisen soll, der schließt nicht falsch, wenn er erwärmende, und dem Gifft widerstehende Præservativa einnimmt z. E. einen guten Theriac, oder, wenn die Cur also beschaffen ist, daß sie eine universal causam vieler Kranckheiten hebet, so sind die Recepte auch nicht so gleich wegzuwerffen, z. E. Schweißtreibende Dinge befördern die Transspiration, und von dem Mangel der Transspiration entstehet leicht ¾ derer Kranckheiten, also braucht man dieses Mittel offt mit Nutzen. Nicht weniger entstehen, wo nicht alle, doch die meisten Kranckheiten aus dem Magen, wer nun fleißig purgiret, und dem Magen sonst zu Hülffe kömmt, der schadet sich wenigstens nicht so viel und offte durch das alljährige purgiren, als er sich nutzet. Weil aber dessen ungeacht eine besondere Uberlegung auch hierzu gehöret, so lassen wir die medicinischen Mittel lediglich denen Herrn Medicis zu eigen.

Anmerck. Wenn wir von denen œconomischen kleinern Objectis umständlich handeln solten, so würde allhier ein incident-Systema eingeschoben werden müssen, dieses Systema würde auch die Proportion gegenwärtiges Buches an Weitläufftigkeit übertreffen, also wollen wir nur eines und das andere erinnern, das übrige aber anderweiten Haußhältern überlassen.

§. 189. *Probl.* Wir wollen zuerst vom Garne und Leinwand handeln:

Man

Man unterbindet jeden Strehn an der einen Helffte mit einem Faden, dem so genannten gefitzten, oder geschleifften gegen über, damit sich das Garn nicht verwirre. Will man nun das Garn äschern, so legt man die Strehne des flächsenen Garns, die Abzüge des Mittel-Werges, und die Zaspeln des groben Werges in eine Wanne, setzet ein Gestelle von Holtze oben drauf, welches man den Lauge-Korb heist, breitet in diesen Asche- oder Lauge-Korb, das Lauge-Tuch, legt auf den Boden des Korbes, und also auch auf das darein gebreitete Tuch, eine Hand voll Stroh, schüttet Asche hinein, geußt siedend Wasser drauf biß es übers Garn zusammen schlägt, wenn diese Lauge laulicht worden, windet man das Garn aus, dann brennt man es ohne Lauge mit siedenden Wasser, endlich spühlt man es in kalten Wasser, zopffet jeden Strehn aus, daß die Augen davon springen, hanget es in die Lufft an eine Stange, ists halb trocken, so wird es wieder gezopffet, ists völlig trocken, nochmahls, damit es nicht zusammen lauffe.

Ein Weiff-Faden ist allhier 4. Dreßdner Ellen lang, 20. solcher Fäden machen ein Gebünd, 20. Gebünd sind eine Zaspel, 30. Gebünd sind ein Abzug, 40. aber ein Strehn, 6. Strehne, oder 8. Abzüge, oder 12. Zaspeln sind ein Stücke. Aus einem Stücke ziemlich klaren flächsenen Garn bekömmt man 4 $\frac{2}{7}$ Ellen, und wenn der Leinweber kein Dieb ist, und die Leinwand nicht allzu dichte geschlagen wird, 5. Ellen Leinwand, die 2. Dreßdner Ellen breit liegt. Aus 1. Stücke

groben Wergenen Garn 8. Ellen von eben der Breite, aus dem Mittel-wergenen Garne von 1. Stücke 5. biß 6. Ellen. Wenn der Kloben Flachs 3. gl. allhier gilt, so giebt er 2. Strehne flächsen Garn, 2. Abzüge Mittel wergenes, und 1. Zaspel grobes Garn; wenn er 6. gl. gilt, giebt er ½ Stück flächsen Garn, und etwas destomehr Werg; gilt er 12. gl. so giebt er ohngefehr 1. Stücke flächsen, ½ Stück mittel- und 3. Zaspeln grobes Garn. Es kommt aber allezeit darauf an, ob der Flachs klar und lang an härtern sey, damit man ihn gnugsam klar spinnen könne, in welchem Fall man mehr Garn, nicht aber deswegen mehr Leinwand bekömmt. Ein Stück flächsen Garn gilt 12. 14. biß 16. gl. mittel-Garn 8. und grobes 6. gl. Vor ein Stück Garn zu wircken, bezahlt man bey der Leinwand, sie sey grob oder klar 2. gl. 6. Pf. vor ein Stück Garn aber woraus Zwillich gewirckt wird, das Garn sey wie es wolle, giebt man 5. gl.

§. 190. *Probl.* Das Leinwand-Bleichen geschicht also: Man schneidet sie in Bleich-Stücken, je zu 10. biß 15. Ellen, damit sie desto bequemer könne fortgeschaffet werden, Zwillich aber, wenn er aus mittel-Garne bestehet, wird in 6. ellichte, und wenn flächsen Garn darzu genommen worden in 10. ellichte Stücke zerschnitten, oben und unten, wo sie von einander geschnitten worden, nähet man einen Saum, und an jede Ecke ein von flächsenen oder mittel-Garne geflochtenes Band, um sie anpflöcken zu können; damit nun die von schwartzen Mehl bereitete Lein-Weber-

Schlich-

Schlichte heraus komme, weicht man sie 12. Stunden über in laulichte Lauge, dann pflöcket man sie auf den Bleich-Plan, begeust sie sehr offt mit reiner Lauge, oder Wasser, daß sie niemahls trocken werde und continuiret damit 8. Tage; ferner wird jedes Stück in einem Fasse in kalten Wasser etliche mahl eingetreten, wiederum gespühlet und getrocknet; dann brennt man sie wieder in der Bütte mit siedender Lauge ein, läst sie darinnen die Nacht über mit Steinen beschweret stehen, und continuirt damit 8. Nächte, des Morgens aber bringt man sie jederzeit wieder auf den Bleich-Plan; in der dritten Woche brennt man sie alle Nächte mit siedenden Wasser ein, in der vierdten aber wird sie etwa 2. mahl geseifft, und des Nachts gleichfalls mit siedenden Wasser eingebrannt. Das gantze Procedere ist also dieses, daß sie in der ersten Woche bey Tage mit Lauge begossen, des Nachts aber allzeit mit siedender Lauge eingebrannt, in der andern Woche des Nachts gleichfalls mit Lauge, in denen beyden letztern Wochen aber des Nachts mit siedenden Wasser eingebrannt; hingegen alle drey letztern Wochen über des Tages mit Wasser begossen werde. Die Lauge muß von Büchener Asche seyn, Kalg aber daugt nichts darzu. So offt man die Leinwand des Abends einbrennt, muß sie völlig trocken seyn, oder wenn sie von Regen naß worden, wässert man sie dieselbe Nacht nur in kalt Wasser. Soll sie binnen 2. 3. Wochen weiß werden, so bedient man sich alle Abende frischer Asche. Ist sie weiß, so wird sie gespühlet,

let, getrocknet, die breite gebrochen und aufn gröbsten gemandelt.

§. 191. *Cont.* Zu einem Douzend Manns-Unter-Hemden, wenn die flächsene Leinwand 2. Dreßdnische Ellen breit liegt, gehören 48. Ellen, und hiermit muß die Nätherin reichlich auskommen; zu einem Douzend Weibs-Hemden gehören von dergleichen Leinwand 42. Ellen, da sie solchergestalt gnugsam lang werden. Solte ein Frauenzimmer auserordentlich starck seyn, so muß jedes Hemde annoch durch einen Beysatz erweitert werden. Zu einem Douzend Manns-Ober-Hemden gehören 72. Ellen Schlesische Leinwand, welche 1 ½ Elle breit liegt, nemlich zu jeden Hemde 6. Ellen, liegt sie etwas schmäler, nemlich 1. Elle und 1. Viertel, so muß sie auch zulangen, aber es gehet an der Weite ab. Soll alles sehr genau zugeschnitten werden, so muß ein Bällgen von 60. Ellen ein Dutzend Ober-Hemden geben. Die Manns-Ober-Hemden solten also zugeschnitten werden, daß sie auf denen Achseln und an denen Ellenbogen nicht spannen, die Zwickel derer Achseln solten breiter, als gewöhnlich seyn, die Achsel aber und das sogenannte Gestöpffete müste dessen ungeachtet nicht über das Achsel-Gelencke des Armes herunter gehen, sondern am Maße præcise eintreffen. Je breiter die Leinwand liegt, desto füglicher läst sichs zuschneiden, und je mehr Falten im Vordertheil derer Ober-Hemden fallen, desto besser sind sie. Weil das Frauenzimmer keine besondere Ober-Hemden trägt, so soll es die Erlaubniß haben, sich der allerfeinesten Leinwand,

oder, nach einiger Absicht, des durchsichtigen Nesseltuchs zu bedienen, und die Hemden mit breiten kostbaren Spitzen, die Elle zu 6. Thlrn. jedoch nur um den Hals herum, zu besetzen, alles unter der Bedingung: dafern sie täglich mit denen Hemden changiren, wiewohl es die Spitzen ohnedis nicht anders zulassen.

Es beschloß einesmahls ein gewisser Studiosus Theologiæ, er wolle sich derer Unter-Hemden gäntzlich entschlagen, allein er beklagte, daß er nach Verlauff 3. Wochen das Ungeziefer wiederum durch reinliche Wäsche hätte vertreiben müssen, und wolte also derer bekannten Mönche ihre Gewohnheit nicht billigen. Es erfordert die Reinlichkeit wöchentlich 2. oder zum wenigsten 1. mahl mit dem Unter-Hemde zu changiren, damit man nicht nach Schweisse rieche, welcher Schweiß binnen 3. 4. Wochen sich in Ungeziefer verwandelt, wiewohl bey recht gesunden Naturen zu dergleichen Metamorphosi wohl 2. 3. Monath erfordert werden. Man siehet hieraus, daß auch der, welcher sich vor den Allerschönsten hält, sich hierbey erinnern könne, wie es gantz natürlich sey, wenn sein Leib von denen Würmern angefressen werde. Es dampffen beständig viel Unreinigkeiten auch unvermercket, (per transspirationem insensibilem,) aus dem menschlichen Cörper, welches auch die Ursache, warum die Wäsche eingeschwärtzet wird, ohngeachtet man solche Zeit über nicht geschwitzet hat, und es bleibt wohl bey dem schönen Denckspruch jenes Studiosi: Ein Galant-homme

 ist,

ist, der auf weisse Wäsche hält, und keine Läuse hat.

Die Unter-Hemden dürffen nicht von allzuklarer Leinwand seyn, weil diese sogleich durch und durch naß wird, und also der Absicht nicht allerdings gemäß ist. Die Manns-Hemden dürffen bey etwas langen Personen nur 2. Ellen weniger ½. Viertel lang seyn, damit sie die Bein-Kleider nicht ungestalt machen. Die Weibs-Hemden sollen nicht leicht jener ihre Weite haben, damit der Leib nicht ungestalt werde.

Der bisherige Zuschnitt derer Manns-Ober- und Unter-Hemden taugt nicht 6. Pf. Denn in denen Bein-Kleidern ist das Creutze derer Bein-Kleider im Wege, daß mit dem Hemde die Beine bis an die Knie nicht füglich bedeckt werden können, welches doch, um die Bein-Kleider reinlich zu erhalten, nöthig ist, weshalber auf gewisse Maße unten ein Einschnitt gemacht werden solte. Cætera suppleat nutricis dexteritas.

§. 192. *Probl.* Lichte zu ziehen: Man bereitet die Tachte zu Tafel-oder andern guten Lichtern von baumwollenen, die gemeinen aber von mitteln Garn, so jedoch weiß gebleichet worden, jene bestreicht man mit Wachs, diese mit Unschlecht. In die Licht-Form geußt man siedend Wasser, also, daß die Forme um so viel ledig bleibe, als wie lang die Tachte sind, damit diese das Wasser nicht erreichen, dann wird heisses Unschlecht und zwar 1. Theil Schöps-und ½. Rinds-Unschlecht gleichfalls in die Form, oder in das Faß gegossen. Ferner hänget man jedesmahl etliche

Tachte

Tachte an ein Stöcklein eintzeln von einander, täuchet die Tachte in das geschmoltzene Unschlecht, und ziehet sie jähling wieder heraus, ist das Unschlecht, so sich an die Tachte geleget hat, geronnen, so fähret man abermahls damit in die Form, und so continuiret man, bis sie starck genug sind. Die armen Leute bedienen sich statt der Forme eines alten Topffes, oder einer Butter-Hose. Die baumwollenen Tachte schwittern nicht vor denen Augen, gleich denen andern.

§. 193. *Probl.* Seiffe zu sieden: Gesiebte Asche von harten Holtze, 3. mahl so viel ungelöschten Kalg, solches vermischet, mit Wasser befeuchtet, daß es sich ballen läßt, diese Massam 3. Stunden über liegen lassen, siedend Wasser in ein Gefässe drauf gegossen, nach 1. Stunde diese Lauge durchs Zapffen-Loch ablauffen lassen, die abgelauffene Lauge noch 2. mahl auf eben diesen Kalg und Asche gegossen, und wiederum ablauffen lassen, mittler Zeit in einem Kessel, etwa 10. Pfund Unschlitt geschmoltzen, die Lauge hinein geschüttet, solche mit dem Unschlitt sieden lassen, bis es dicke wird, will es überlauffen, solches mit einem Stück eichenen Holtze fleißig umgerühret, dann nach und nach eine Hand voll Saltz hinein geworffen, und dieses ohngefähr annoch eine Stunde sieden lassen, giebt eine gute Seiffe. Den Kessel hebt man nachhero ab, legt in die mit Löchern versehene höltzerne Formen leinene Tücher, damit die Lauge völlig ablauffen könne, geust die Seiffe in die Formen, läßt sie 12. und mehr Stunden stehen und trocknen, dann nimmet man die Seiffe

 heraus,

heraus, und schneidet sie mit einem gespannten Drathe zu Tafeln.

Wenn man nachhero die Seiffe in Wasser zergehen läst, geriebene Mandeln, Rosen-Wasser, Froschleich-Wasser und Weinstein-Oehl mit der Seiffe, wovon das Wasser völlig abgegossen worden, vermischet, übern Kohl-Feuer solches fleißig umrühret, wenn es übersteigen will, es abhebt, und in frisch Wasser stellet, auch beständig annoch rühret, bis die Seiffe einem Brey ähnlich, sie in Kästlein oder Schachtel-Deckel geußt, und harte werden läßt, so hat man eine tüchtige Mandel-Seiffe.

§. 194. *Probl.* Stärcke wird also bereitet: Den geschrotenen Weitzen schüttet man in ein Faß, geust Wasser drauf, rührts um, lästs im Sommer 2. im Winter etwa 3. Wochen stehen, bis man siehet, daß die Stärcke recht ausgeweicht ist, und das Schrot fermentiret hat, und etwas sauer ist, also, daß dieses Wasser in das Schrot sich völlig hinein gezogen habe. Dann schüttet man den Schrot in einen hänffenen Sack, geußt Wasser drauf, daß die Stärcke rein ausgehe, welche sich nachhero im Fasse setzen muß, das drauf stehen gebliebene Wasser wird durchs Zapffen-Loch abgelassen, die Stärcke aber läst man trocken und schliffìcht werden, schneidet sie aus, läst sie auf Bretern völlig trocknen, und zerbricht die grossen Stücke in kleine.

Poudre wird gemacht, wenn man etliche Pfund weisse Stärcke in ein Gefässe an einen warmen Ort setzet, solche binnen etlichen Stunden nach und nach mit Brandwein, nachhero aber mit Rosen-Wasser

Wasser, besprenget, und allezeit wieder trocknen läst, mit einem runden Holtze diese Stärcke gantz klar zerreibet und sie nachhero siebet.

§. 195. Pomade zu machen: Blaue Wein-Beeren durch ein Tüchlein gedrücket, Rosen-Wasser aa. etliche Loth rein gelb Wachs und 4. mahl so viel frische ungesaltzene Butter, dieses zusammen in einem neuen thönernen Tiegel gantz sachte sieden lassen, dann vom Feuer abgenommen, und in einer töpfernen Schüssel mit etwas wenigen frischen Wasser, so man vorhero hinein geust, aufbehalten. Man kan auch statt der Butter zerschmoltzen Schwein-Schmeer nehmen.

Oder man nimmet ausser dem zerschmoltzen Schwein-Schmeer, und thut, weil es noch warm, etwas weniges geriebene Borstorffer-Aepffel darzu, zerreibt dieses alles in Rosen-Wasser, da man denn mit dem Reiben leicht 2. Stunden zubringen kan. Ferner läst man diese Massam zum andern mahle schmeltzen. Soll die Pomade wohlriechen, so kan man allerhand wohl-riechende Oele z.E. etliche Tropffen Zimmet-Oel, auch Cedro, drunter reiben.

§. 196. Zum Räuchern in denen Stuben kan man sich des Weyrauchs, Agtsteins, Canarien-Zuckers, Wacholder-Beeren, derer Lavendel-Blüthen, Rosen-Blätter, des Gummi Benzoë, Bisams, Ambrä, Zibethes, Rosenholtz-Oels, Zimmet-Oels, des Aloe-Holtzes, des Peruvianischen

schen Balsams, u. d. g. entweder zusammen, oder eintzeln bedienen, nur muß man sich in acht nehmen, daß nicht irgend ein Frauenzimmer eine oder die andere dieser Specierum verabscheue, massen insgemein das Frauenzimmer ob rationes physicas gewisse Arten des Geruchs ohne ohnmächtig, oder sonst kranck zu werden, nicht vertragen kan. Am sichersten ist disfalls der Weyrauch, Agtstein und Zucker zu gearauchen, hingegen können die wenigsten Bisam, Ambra und Zibeth vertragen. Der Rauch von Myrrhen und Weyhrauch befördert den Schlaff derer Kinder, und ist eine ungemeine Cur, wenn sie beschrien, oder gar bezaubert sind.

§. 197. Schwartze Dinte. Geuß auf ½. Pfund Gallas, welcher vorhero ein wenig zerstossen ist, 1½. Kanne Wasser in einen irdenen Topff, setze es 3. Tage an die Wärme, dann thue gestossene Alaune darzu, und laß es zum andern mahle 3. Tage stehen. Ferner geuß in einen anderweiten reinen Topff auf 6. Loth Ungarischen Vitriol, nebst 4. Loth Gummi Arabico, 1. Kanne Wasser, laß dieses 2. Tage stehen, endlich geuß beydes zusammen, laß es durch eine doppelte Leinwand lauffen, mische etwas mehr als vor 3. Pfen. Brandewein, und wenn es nöthig, annoch etwas Gummi-Wasser drunter. Der Brandewein dienet wider den Schimmel. Wenn binnen 8. Tagen der Brandewein wieder davon geflogen, so ist etwas weniges wiederum nachzugiessen.

Zur rothen Dinte siedet man 1½. Loth gestossene Curcume nebst 1. Loth Alaune im Wasser, daß es gelb färbe, überdiß geust man in ein ander Gefässe auf 4. Loth Firnabock 3. qver Finger hoch weissen Wein-Eßig, läßts über Nachts stehen, schüttet alles zusammen in einen neuen Topff, läßt kochen, wenn sichs am stärckstеn überwirfft, thut man annoch ½. Loth gestossene Alaune und 1. Qvintlein Concinill darzu, läst es annoch so lange kochen, bis der obenstehende Schaum schön Licht-roth wird, geußt solches durch ein Tuch, thut, weil es noch warm, Gummi Arabicum und weissen Zuckercand hinein.

§. 198. Sommersproßen und Sommer-Flecke vertreibt man also: Geuß Ziegen-Milch auf weisse Lilien, setze es 14. Tage zugedeckt in Keller, rühre es täglich mit einem Holtze um, destillire es nachhero übern Feuer, was übergehet verwahre in einem Glase, und wasche dich Morgens und Abends damit. Oder man destillirt zerhackte Kälber-Füße, die von allen Fette gereinigt seyn, und wäscht sich mit dem Wasser, da denn auch etwas frischer Citronen-Safft, und zerschabte venedische Seiffe hineingethan werden kan. Oder man wäscht sich mit guten Wein-Eßig, worein vorhero Ochsen-Zungen-Wurtzel gethan worden, doch giebt letzteres einen sehr üblen Geruch. Bey allen diesen Mitteln aber kan man sich fleißig mit Ungarischen Wasser waschen, oder die Flecke mit dem so genannten Schaurischen Balsam streichen.

Oder

Oder nimm 70. Schnecken, die in kein Wasser gekommen, aus ihren Häußlein und zerhacke sie, dann 4. Loth weisses Bohnen-Mehl, 3. Loth Veilgen-Wurtzel, 1. Loth rothe Myrrhen, 3. Loth rein gesiebten Weinstein, alles untereinander pulverisiret, das weisse aus 7. neugelegten Eyern, welches wohl gehackt werden muß, bey nahe ein Nössel Lemonien-Safft, und eben soviel Ziegen-Milch, 4. Loth zerhacktes reines Schwein-Schmeer, thue alles in ein geraumes Glaß, und laß es 24. Stunden verbunden stehen, hernach brenne es in einen gläsernen Brenn-Zeuge, und verwahre das Wasser an einem kühlen Ort.

Die so genannten Leber-Flecke wollen insgemein nicht etwa bloß durch innerliche, sondern zugleich durch äuserliche Mittel vertrieben seyn. Doch muß man sich bey letztern in acht nehmen, daß man sie nicht in den Leib hinein treibe, sondern sie gleichsam nur weg beitze.

Ande-

Andern Buchs
Anderer Theil,
Von moralisch-œconomischen Verrichtungen.
Erste Abhandlung,
Von nöthiger Aufsicht und Rechnungs-Führen.

§. 199. *Max.*

Verlangt jemand klug zu seyn, von seinen Bedienten sich nicht betrügen zu lassen, der soll die grosse Kunst verstehen, wie er alle Bediente vor Diebe ansehe; nicht als ob sie es wären, sondern, als ob sie es vermuthlich seyn könten. Hat er dieses Principium, so müste ihn die Mamma verwahrloset haben, wenn sein Ingenium an Cautelen steril wäre. Die Einschränckung dieser Maxime bestehet gedachter maßen darinnen, daß ein Hauß-Herr zugleich wissen solle: es könne jemand vor nicht oriental angesehen werden, der gleichwohl gewissenhaffter als der Hauß-

Hauß-Herr selbst ist. Und so wird sich dieser bescheiden, daß er ab- und zugeben müsse.

Div. Die in der Haushaltung nöthige Aufsicht gehet entweder auf *moralische* oder *physicalische Objecta:* Jene ist, wenn man die Toaten derer Leute, z. E. derer Bedienten; Diese, wenn man die *Causas, effectus* und *modos* bemercket. Zu denen Causis gehören auch die Causæ mixtæ, allwo nemlich Kunst, oder gemeine Arbeit und Natur zusammen treffen. Von letzterer Art der Aufsicht ist das Rechnungs-führen eine considerabile Species.

§. 200. Was eine Rechnung sey, ist im ersten Buche beschrieben worden; Darum wollen wir nur erinnern, was ferner weit davon zu wissen nöthig.

Eine Species der Rechnung ist das Buchhalten derer Kauffleute, und eine Species des letztern, ist das Italienische Buchhalten. Was beym gemeinen Rechnungs-führen Ausgabe und Einnahme heist, kan man beym Buchhalten das Credit und Debit nennen, als welche mit denen Worten: Soll haben und Soll bemercket werden. Das Italienische Buchhalten ist von dem Teutschen vornehmlich darinnen unterschieden, daß sogleich das Credit und Debit mit einander fortgeführet wird, also, daß ein Kauffmann jeden Augenblick sehen kan, wie groß sein Vermögen sey? Dahingegen bey dem teutschen Buchhalten solches allererst weitläufftig ausgerechnet werden muß. Zum Italienischen Buchhalten gehören ordentlich 3. Bücher.

1. Barc-

1.) *Straccia foglio*, als worein die Kauff-Leute alle Einnahme und Ausgabe, ohne anderweite Ordnung, bloß nach Ordnung der Zeit, mit allen nöthigen Umständen, verzeichnen, und welches man das Schmier-Buch nennen könte; 2.) Das *Journal*, worein die Einnahme und Ausgabe unter viele Reguln und mit gewisser Ordnung gebracht wird, und 3.) Das Haupt-Buch, welches aus dem *Journal extrahir*et ist, und nur die Haupt-Summen der Einnahme und die Haupt-Summen der Ausgabe mit sehr wenigen Umständen in sich hält, da denn jedesmahl die Rechnung sich saldiren oder schliessen muß, indem man zugleich ausrechnet, um wie viel die Einnahme von der Ausgabe überstiegen werde, dieses anmercket, und die Differenz, nemlich den Rest zur kleinern Post, z. E. zur Ausgabe bringet, und v. v. Ein *Inventarium* ist von der Rechnung also unterschieden, daß man, um ein *Inventarium* zu errichten, nicht von einiger Einnahme und Ausgabe redet, sondern nur bemercket, was in dieser oder jener Haushaltung vor *Mobilia* und *Immobilia*, oder auch *activ*- und *passiv*-Schulden befunden worden; Das Genus des Inventarii ist eine Specification. Von der Specification ist die Liquidation unterschieden. Denn bey letzterer führet man nur an, was man an baaren Gelde zu fordern habe; bey der *Specification* aber, werden andere Dinge, die nicht zum baaren Gelde gehören, erzehlet, ob schon zuweilen denen *specificir*ten Sachen der Preiß beygefüget ist, und solche zu einem ge-

wissen Gelde angeschlagen sind; Da denn zu wissen, daß die Specificationes mit denen Liquidationibus mannigfaltig confundiret werden, zumahl, wenn das Verzeichniß gemischt ist, und Geld und Geldes werth zugleich specificirt werden. Wo die nächste Absicht ist, ein gewiß Geld-*Quantum* heraus zu bringen, dieses nennet man eine *Liquidation*, ohngeachtet anderer *corporellen* Dinge Erwehnung geschehen, und wo die nächste Absicht ist, *corporelle* Sachen, *excl.* des Geldes, zu bemercken, dieses nennet man eine *Specification*, ohngeachtet zugleich und *incidenter* von dem Werth derer Sachen und Bemühungen geredet worden. Wenn z. E. ein Advocat seine Unkosten aufsetzet, so ist die nächste Absicht, ein gewiß Geld-Quantum heraus zu bringen, weil sogleich in die Augen fället, wie viel die gefertigten Schrifften und gehabten Bemühungen werth sind, oder was der baare Verlag betrage; Darum nennet man dergleichen Aufsatz eine Liquidation: Wenn aber ein Erbe verzeichnet, worinnen diese oder jene Erbschaffts-Mobilien bestanden, so fället es, des Verzeichnißes ungeachtet, nicht so gleich, wie bey denen juristischen Schrifften, die ohne diß schon überhaupt taxiret sind, in die Augen, wieviel solche Mobilien werth sind, sondern sie werden in der Absicht aufgesetzet, daß sie vorhero taxiret, oder gar in natura ausgeantwortet werden sollen; Folglich nennet man dergleichen Aufsatz eine Specification, ohngeachtet auf alle Fälle der Finis generalis s. remotus seyn kan, daß man ein gewiß Geld-Quantum

tum ausfündig zu machen, gesonnen, es müste denn auf irgend eine Sache jemand ein pretium affectionis gelegt haben. Der Usus muß allhier das beste lehren.

§. 201. In denen Rechnungen wird das Wort Einnahme und Ausgabe nicht in gewöhnlichen, sondern in sehr weiten Verstande genommen, also, daß zur Einnahme z. E. die aussen stehenden Schulden so wohl als zur Ausgabe, jedoch diverso respectu gerechnet werden können. Denn wenn aussen stehende Schulden gäntzlich wegfallen z. E. gäntzlich erlassen worden, so kan sie Rechnungs-Führer in Ausgabe bringen, und in solchem Fall muß er sie auch in Einnahme setzen. Ist von der Schuld etwas hinweg gefallen, und dieselbe nur zum Theil eingegangen, so bringt man die völlige Schuld in Einnahme, den Wegfall aber, mit Benennung derer Ursachen in Ausgabe. In eben dergleichen weiten Verstande gehöret zur Einnahme der baare Bestand, welcher von denen vorigen Rechnungen übrig blieben. Ferner wenn z. E. ein Vormund von denen im Beschluß habenden Mobilien dem Pupillen eines und das andere ausantwortet, und er will diese Mobilien in Ausgabe verschreiben, so muß er nothwendig dieselben in Einnahme bringen. Verkaufft er aber dergleichen Mobilien, die in Einnahme taxirt zu befinden sind, so darff er nichts davon in Ausgabe, sondern er muß das eingenommene Geld unter die Baarschafft in Cassa fallen lassen, und die Umstände kürtzlich darbey anführen, obschon die

verkaufften Mobilien am Inventario abgeschrieben werden.

§. 202. *Probl.* Wenn die Rechnungen sehr weitläufftig sind, so kan man mit gar sonderlicher Beqvemlichkeit die Capitel der Rechnungen nach dem Alphabet setzen, jedes Capitel aber fängt sich an mit dem Wort Einnahme, oder Ausgabe.

Wenn in einem Capitel mehr, als eine Post vorkömmt, so summiret man dieselben am Ende des Capitels. Ist das Blatt oder die Seite nicht hinlänglich, so setzet man am Ende der Seite: Das Wort Latus, ziehet unter dieses Wort eine Linie, unter die Linie aber setzt man die Summa derer Posten.

Will man nun Transport machen, so ist zu mercken, daß nicht von einem Capitel auf das andere transportiret werde, sondern jedes Capitel ist vor sich; Am Ende der Einnahme aber, und am Ende der Ausgabe setzet man: *Summa Summarum* aller Ausgaben.

Wenn die Einnahme geschlossen, kan man auch die Haupt-Summa eines jeden Capitels recapituliren, und bey der Ausgabe es eben also halten.

Endlich ziehet man die Ausgabe von der Einnahme ab, oder v. v. und schließt also:

Summa Summarum aller Ausgaben
thut
—— thlr. gl. pf. Diese von der
Einnahme an thlr. gl. pf. abgezogen,
Verbleiben
—— thlr. gl. pf. Cassen-Bestand.

Oder

Oder, (wenn die Ausgabe stärcker, als die Einnahme ist, und der Rechnungs-Führer Geld heraus bekommen soll)

Restiren

— thlr. gl. pf. als:

thlr. gl. pf. aussenstehende Reste, besage der obigen Specification,

thlr. gl. pf. baarer Verlag laut rc.

Es stehet dem Rechnungs-Führer nicht frey, daß er die Geld- und Natural-Rechnung z. E. des Getreydes, Obstes u. d. g. untereinander verwirre. Denn was er an Getreyde und andern dergleichen Haußhaltungs-Sachen eingenommen und ausgegeben, solches gehöret in eine Rechnung zusammen, und was er an Gelde verkehret hat, ist auch vor sich. Z. E. Wenn er 200. thlr. vor Korn eingenommen, so kömmt das Korn selbst in der Natural-Rechnung in Einnahme und Ausgabe, bey der Ausgabe aber berufft man sich auf die Geld-Rechnung rc. dessen ungeachtet aber müssen diese 200. thlr. auch in die Geld-Rechnung, und zwar in Einnahme gebracht werden, da man denn sich abermahls auf die Getreyde- oder Natural-Rechnung beruffet. Im übrigen aber kan die Geld-Rechnung der Natural-Rechnung vorgeh en, oder nach Belieben nachgesetzet werden.

§. 203. *Defin.* **Alle Rechnungen pflegt man durchzugehen, findet man, daß Erinnerungen darwieder zu machen seyn, so heissen diese Erinnerungen und Anfragungen:** *Defecta*, **wel-**

che gemacht werden, wenn es scheinet, als ob Rechnungs-Führer zu wenig in Einnahme, oder zuviel in Ausgabe gebracht, oder wenn er falsch *calculi*ret hat.

Schol. Weil alle Einnahme entweder regulair und gewiß, oder steigend und fallend ist, so bauet man vielen Defecten vor, wenn der vor dißmahl sehr gefallenen irregulairen Einnahme Certificate und Belege beygelegt werden; Da hingegen bey der Ausgabe die Belege und Quittungen jedesmahl unumgänglich erfordert werden.

Damit aber keine Post mit der andern confundiret werden könne, so ist nöthig die Posten der Einnahme, wenn in einem, oder etlichen Capiteln, mehr als eine Post enthalten ist, nach der Reyhe zu numeriren, da es denn bey der Ausgabe auch also gehalten wird, weil dieses dem, der die Rechnung defectiret, zu grosser Erleichterung gereichet, und fängt man bey der Ausgabe insgemein wiederum von forne, nehmlich von No. 1. an zu zehlen. Damit auch diese Zahlen mit denen zur Rechnung selbst gehörigen Zahlen nicht vermenget werden, kann man sie mit rother Dinte beyfügen. Die Belege aber sind gleichfalls zu numeriren.

§. 204. *Exempl.* Wir wollen der Deutlichkeit wegen zwey Exemples anhero setzen:

Jährliche Getreyde- und Geld-Rechnung derer Hochadelichen Güther N. N. aller Pertinentien von 1. Maji 1711. bis wieder dahin 1712. geführet von mir N. N.

Erndt-Register.

1.) Weitzen.

	Schock.	Mandeln.
Vermöge voriger Jahres-Rechnung, alter Vorrath	20	—
Hierzu eingeerndtet auf den rc. Felde - - - -	50	3
Sa.	70	3

2.) Korn.

Alter Vorrath, vermöge voriger Jahres-Rechnung,	100	2
hierzu eingeerndet aufn Felde rc.	420	3
Sa.	521	1

3.) Gerste.

Eingeerndet auf den rc. Felde -	60	1
vermöge voriger Jahres-Rechnung pro resto verlieben -	10	—
Sa.	70	1

4.) **Erbsen.**

	Schock.	Mandeln.
Erwachsen von 9½ Schffl. Saamen aus dem 2c. Felde - -	34	2
	Sa. per se.	

5.) **Wicken.**

Von 5. Schffl. Aussaat aus dem 2c. Felde eingeerndet - -	23	—
	Sa. per se.	

6.) **Flachs.**

Alter Vorrath ungebrechter -	10	—
dieses Jahr aus den 2c. Felde -	20	—
Sa.	30	—

7.) **Haber.**

Alter Vorrath laut voriger Jahres-Rechnung - -	40	2
hierzu eingeerndet 2c. - -	130	1
Sa.	170	3

Ist also eingeerndet und samt alten Vorrath in der Scheune

Weitzen - -	70	3
Korn - -	521	1
Gerste - -	70	1
Erbsen - -	34	2
Wicken - -	23	—
Flachs - -	30	—
Haber - -	170	3
Sa.	920	2

Ein-

Einnahme an Heu:

Alter Vorrath - -	5	Fuder
dieses Jahr bekommen - -	50	—
Sa.	55	Fuder

Einnahme an Grummet:

Alter Vorrath - -	2	Fuder
dieses Jahr bekommen - -	12	—
Sa.	14	Fuder

Einnahme an Weitzen:

	Malt.	Schfl.	Vrl.
Alter Ausdrusch aus 19 Schock mit denen Dreschern nach und nach aufgehoben - -	2	6	—
Neuer Ausdrusch auf 50 Schock mit denen Dreschern nach und nach aufgehoben besage Manuals - -	7	3	2
Sa.	9	9	2

Einnahme an Korn:

Alter Ausdrusch aus 90 Schock nach und nach ausgedroschen - -	11	3	2
Neuer Ausdrusch aus 415 Schock 2 Mandeln - -	60	—	—
Sa.	71	3	2

Einnahme an Gerste:

	Malt.	Schfl.	Vrl.
Alter Ausdrusch aus 10. Schock so aufgehoben - -	3	4	—
Neuer Ausdrusch aus 58 Schock ꝛc. - -	18	9	3
Sa.	22	1	3

Einnahme an Erbsen:

Ausgedroschen aus 34 Schock - -	21	6	—
	Sa. per se.		

Einnahme an Wicken:

Ausgedroschen an 10 Schock - -	1	3	—
	Sa per se		

Einnahme an Lein-Saamen.

Aus 20 Schock ausklopffen lassen - -	—	6	—
	Sa. per se		

Einnahme an Haber:

Alter Ausdrusch aus 38 Schocken - -	12	8	2
Neuer Ausdrusch aus 127 Schocken 1 Mandel - -	42	5	1
Sa.	55	1	3

Wieder-

	Malt.	Schfl.	Vrtl.

Wiederhohlung, wie viel eines jeden an Körnern eingenommen worden.

	Malt.	Schfl.	Vrtl.
Weitzen - -	9	9	2
Korn - -	71	3	2
Gerste - -	22	6	—
Erbsen - -	2	6	—
Wicken - -	1	3	—
Leinsaamen - -	—	6	—
Haber - -	55	1	3
Sa.	162	7	2

Heu - -	55	Fuder
Grummet - -	14	—
Sa.	69	Fuder

Notand. Zinß-Geträyde wird auch mit dem obigen eingeführet, jedes an gehörigen Ort

Notand. Allerhand geringe Geträyde, was von guten abgenommen wird, muß auch unter einen sonderlichen Titul folgen, als

Alter Vorrath - -	—	8 Schfl.	—
Neuer und alter Ausdrusch aus allerhand Geträyde zusammen genommen - -	2	1	2
	2	9	2

Aus-

	Malt.	Schfl.	Vrtl.
Ausgabe an Weitzen:			
Zum Saamen - -	2	9	—
In die Haushaltung - -	—	10	—
Verkaufft - -	6	—	—
Sa.	9	7	—
Solche von obiger Einnahme decourtiret, bleibt Vorrath aufn Boden - -	—	2	2

Ausgabe an Korn:

Zum Saamen - -	23	3	—
Zur jährlichen Haushaltung -	12	—	—
Dem Pfarern, Hirten, Schmiede	1	6	—
Verkaufft - -	20	—	—
Sa.	56	9	—

Solche 56 Malter 9 Scheffel Ausgabe von obiger Einnahme decourtiret, bleibt Korn aufn Boden - - - - 14 6 2

Ausgabe an Gerste:

Zum Saamen - -	3	4	2
Verkaufft . - -	8	—	—
Zur Haushaltung ꝛc. - -	9	—	—
Sa.	20	8	2

Diese Ausgabe von obiger Einnahme decourtirt, bleibt Vorrath aufn Boden

1 5 1

Aus-

		Malt.	Schfl.	Vrtl.

Ausgabe an Erbsen:

Zum Saamen	- -	—	3	—
Für die Haushaltung	- -	—	7	—
Dem Schäfer ꝛc.	- -	—	4	—
Verkaufft	- -	1	—	—
	Sa.	2	2	—

Solche von obiger Einnahme decourtiret, bleibet auf den Boden

— 4 Schfl. —

Ausgabe an Wicken:

Zum Säen gegeben	- -	—	3	—
Fürs Mast-Vieh zum Schroten	- -	—	6	—
Verkaufft	- -	—	4	—
	Sa.	1	1	—

Solche von der Einnahme decourtiret, bleibet im Bestande aufn Boden

— 2 —

Ausgabe an Lein:

Zum Säen gegeben	- -	—	2	—
Zum Oel schlagen	- -	—	2	—
Verkaufft	- -	—	2	—
	Sa.	—	6	—

Bleibt nichts.

Aus-

	Malt.	Schfl.	Vrtl.

Ausgabe an Haber: rc. rc.

Wiederhohlung aller und jeder Geträyde Ausgaben:

	Malt.	Schfl.	Vrtl.
Weitzen - -	9	7	—
Korn - -	56	9	—
Gerste - -	20	8	2
Erbsen - -	2	2	—
Wicken - -	1	1	—
Lein - -	—	6	—
Haber - -	31	1	1
Gering Geträyde - -	1	9	2
Sa.	123	8	1

Solche von obiger Einnahme decourtiret, verbleiben Vorrat

	Malt.	Schfl.	Vrtl.
Weitzen - -	—	2	2
Korn - -	14	6	2
Gerste - -	1	5	1
Erbsen - -	—	4	—
Wicken - -	—	—	—
Lein - -	—	—	—
Haber - -	24	—	2
Gering Geträyde - -	—	—	—
Sa.	41	8	3

Ausgabe an Heu.

	Fuder.
Für 1000. Stück Schaafe aufn Schaaf-Stall gelegt - -	40
Für die Pferde aufn Heu-Stall -	15
Sa.	55

Aus-

	Fuder

Ausgabe an Grummet.

Dem Schäfer aufn Schaaf-Stall geliefert	- - -	4
Fürs Rind-Vieh gelegt	- -	10
Bleibt nichts.	Sa.	14

Einnahme jährlicher Zinsen, (gefallen meistentheils Philippi, Jacobi, Mich. und Mart.

		thlr.	gl.	Hel.
Von dem ersten Dorffe N.	-	60	10	2
Vom andern Dorff N.	- -	25	4	10
	Sa.	85	15	—

Einnahme-Geld für zinnßbare Stücke.

Grase-Geld von Dorffe	- -	20	5	3
Fürs Zinß-Feder-Vieh	- -	30	—	—
	Sa.	20	5	3

Von der Vieh-Zucht.

Für 10. Kälber	- -	20	—	—
Für 10. Tonnen Butter	-	30	—	—
Für 1. Ochsen und 1. Kuh	-	30	18	—
Für verkauffte Schweine	-	15	10	—
	Sa.	95	28	—

	thl.	gl.	Hel.
Für Getreyde.			
Für 6. Malter Weitzen so verkaufft worden, besage Getreyde-Rechnung ꝛc. - -	216	—	—
Für 20. Malter Korn, so an N. nach N. den 2. Jan. verkaufft den Scheffel à 2. thlr. -	480	—	—
Für 8. Malter 4. Scheffel Gerste dem Bürger zu N. verkaufft - - -	134	12	—
ꝛc. ꝛc. ꝛc. ꝛc.			
Sa.	876	12	—
Von der Schäferey.			
Für 40. St. Wolle in Pfingsten den St. p. 8. thlr. - -	320	—	—
Für 36. St. dito zu Michael den St. à 9. thlr. - -	324	—	—
Für 150. Stück alte Schaafe, Schöpse und Lämmer - -	230	—	—
Sa.	874	—	—

NB. Hier muß von jeder Sorte die Zahl benennet werden, wie viel Schaafe, Schöpse und Lämmer gewesen sind.

	thl.	gl.	Hel.
Von der Fischerey.			
Für 100. Schock zweyjährigen Karpffen-Saamen - -	8	12	—

Für

	thlr.	gr.	Hel.
Für 70. Schock mittel Karpffen	420	—	—
Für 10. Zuber Speise-Fische	10	—	—
Sa.	438	12	—

Für Holtz.

Für 2. Hauen Erlen und ander lebend. Holtz - - -	40	—	—
Für 100. Stück Kiefern - -	83	12	—
Für 10. St. halbgriffige Eichen	40	—	—
Sa.	163	12	—

Von Brau-Nutzung.

Für 120. Achtel Bier in zweyen Kretzschmarn verschencket, jedes à 3. thlr. - -	360	—	--
Für Extra auf Hochzeiten und Kindtauffen - -	30	--	--

Insgemein.

Von allerhand unverhofft eingenommen	55	20	10
	Sa. per se.		

Wiederhohlung aller Geld-Einnahme.

Jährliche Erbzinnsen - -	85	15	--
Für zinnßbare Stücke - -	50	5	3
2c. 2c. 2c. 2c.	2c.	2c.	2c.
Sa.	3100	32	7

Geld-Ausgabe der Herrschafft.

	thlr.	gr.	Hel.
In folgenden Posten gezahlet, als den 5. Julii laut Qvittung mit No. 1. bezeichnet - - -	400	--	--
Item mit No. 2. den 20. Aug. -	800	--	--
Sa.	1200	--	--

An Aliment-Geldern.

	thlr.	gr.	Hel.
An Victualien, Wein, Lichten, Würtze u. s. f. - -	200	--	--
Sa per se.			

Fürs Gesinde.

	thlr.	gr.	Hel.
Für Fleisch und anders - -	15	--	--
NB. muß alles specificiret werden.			
Sa. per se.			

An Besoldung.

	thlr.	gr.	Hel.
Mir Besoldung auf 1. Jahr	30	--	--
Knecht und Mägde Lohn ꝛc. besage Mieth-Zettel -	125	--	--
Sa.	163	--	--

Für Saltz.

	thlr.	gr.	Hel.
Für 10. Stück Stein-Saltz zusammen 3. Cent. - -	16	--	--
Für 4. Scheffl. ander Saltz -	14	--	--
Sa.	30	--	--

We-

Wegen der Teiche.

	thlr.	gr.	Hel.
Dem Teich-Mstr. l. Qv. No. 3.	23	--	--
Sa. per se.			

Für Acker-Zeug.

	thlr.	gr.	Hel.
Wie alles specificirt - -	30	--	--
Sa. per se.			

Für Zimmer-Arbeit und Kleiben.

	thlr.	gr.	Hel.
Von 2. Gebäuden im Dorffe u. einer Scheune aufn Hofe laut Dinge-Zettel No. 4. -	36	--	--
den Kleibern l. Ding-Zettel No. 5.	10	--	--
Sa.	46	--	--

Für allerhand Handwercks-Arbeit.

	thlr.	gr.	Hel.
Dem Schmidte N. besage Zettels No. 6. - -	24	--	--
Dem Bötticher für Brau-Gefässe - - -	15	--	--
eidem das Hauß-Gefässe zu binden - - -	8	--	--
dem Sattler für Geschirre zu machen ꝛc.			
dem Riemer für Zäum, Ziegel ꝛc.			
dem Stellmacher für ein neu Wagen-Gestelle ꝛc. l. Qv. ꝛc.			
Sa.	63	--	--

Ausgabe-Geld insgemein.

	thlr.	gr.	Hel.
An unterschiedenen Posten, wie berechnet ausgegeben -	60	--	7
	Sa. per se.		

Wiederhohlung aller und jeder Geld-Ausgaben. als

der Herrschafft - -	1200	--	--
ꝛc. ꝛc. ꝛc.			
Summa Summarum	1849	32	7

Solche Ausgabe von obiger Einnahme der 3100. thlr. 32. gr. 7. Hel. decourtiret bleibt baar in Bestande 1251. thlr. Salvo errore calculi.

§. 205. Ein anderweites Exempel aus dem Schmotter ist dieses:

Jahres-Rechnung
über
Einnahme und
Ausgabe
Des
Dem Wohlgebohrnen Herrn *N. N.* zuständigen Ritter-Guthes *N. N.*
Von *Walpurgis* - bis dahin
Anno -
geführt
von
Ignatio Pignatelli.

Ein-

Einnahme-Geld,

Erbliche und gewisse Gefälle:

- thlr. - gr. - pf. Erbzinnßen, als:
 - thlr. - gr. - pf. Term. Walp.
 - thlr. - gr. - pf. Mich. &c.
 - thlr. - gr. - pf. Zuwachs von eingebaueten Häusern.
- thlr. - gr. - pf. WiederkaufflicheZinnßen, als:
 - thlr. - gr. - pf. Term. N. &c.
- thlr. - gr. - pf. Dienst-Geld rc.
- thlr. - gr. - pf. vor zinnßbare Stücke, als:
 - thlr. - gr. - pf. vor - Hüner rc.
 - thlr. - gr. - pf. vor Zinnß-Stroh rc.
- thlr. - gr. - pf. vor Zinnß-Getreyde, als:
 - thlr. - gr. - pf. vor - Schf. Weitzen à -
 - thlr. - gr. - pf. vor - Schf. Korn à - rc.

NB. Das Zinß-Getreyde wird insgemein in Natura erschüttet und nach dem Marckt-Tax verkaufft und also berechnet, ob gleich dieser steigend und fallend ist, mithin die Einnahme vor Zinß-Getreyde unter folgenden Capitel auch stehen könte.

Summa aller erblichen Gefälle

thlr. gl. pf.

Einnahme-Geld,

An steigend und fallenden Nutzungen.

- thlr. - gr. - pf. Pacht-Geld N. N. vom Forwercke N. auf 1. Jahr von N. biß -
- thlr. - gr. - pf. dergl. von N. von der Mühle zur N. rc.

= thlr. = gr. = pf. Gerichts=Nutzung, als:
= thlr. = gr. = pf. Lohn=Wache u. Lehn=Geld.
= thlr. = gr. = pf. von Geburths u. Lehn=Briefen rc.
ut supra.

Alles besage der gehaltenen Specific. sub N. 1.
= thlr. = gr. = pf. Wiesen=Zinß.
= thlr. = gr. = pf. Handwercks=Geld rc.
= thlr. = gr. = pf. Brandtewein=Zinß.
= thlr. = gr. = pf. aus den Stein=Brüchen.
= thlr. = gr. = pf. von Comoedianten.
Summa dieser Nutzungen / thlr. gr. pf.

Einnahme=Geld.

Ackerbau=Nutzung:

Vor verkaufftes Getreyde, laut nachfolgender Wiederhohlung:

thlr. gr. pf. vor Weitzen à = thlr. = gr. = pf. Fol.
= = = vor Korn rc.

Hierzu

thlr. gr. pf. vor Kraut,
Summa / thlr. gr. pf.

Einnahme:

Garten=Nutzung:

Vor Obst und Küchen=Gewächse.

Holtz=Nutzung:

Vor Bauholtz an Stämmen,
item, vor Claffter und Schlag=Holtz,
item, vor Gräserey und Streu=Rechen,
item,

item, vor Eichel- Nuß- und Buch- Ecker-
schlagen.

Teich- und wilde Fischerey- Nutzung.

Vor Karpffen, Hechte, 2c. Krebse.
Pacht-Geld der Fischer N. vor -

Nutzung aus der Vieh-Zucht.

Milch-Pacht von melckenden Kühen, exclusivè was an Butter und Milch zur Haußhaltung kommen.

Vor Kälber, exclusivè 12. Stück zum Absetzen
Ochsen, und
Kühe, ingleichen
Schweine, so gemästet, und darzu die Treber, Hefen und das übrige Heu und Grummet angewendet worden.
Ziegen,
Feder-Vieh, an Hünern, Enten, Tauben 2c.

Schäferey-Nutzungen.

Vor verkauffte Schaafe, Schaff-Käse und Wolle.

Bienen-Nutzung.

Von Stöcken.

Brau-Nutzung.

Vor 4. Faß ausgeschenckt Bier,
Das Geträncke kommt vors Gesinde, und Arbeiter.

Ziegel-Ofen-Nutzung.

Vor 100. Mauer- Pflaster- Färst- Ziegel,
2. Tonnen Maaß-Kalg à - gr.

Jagd- und Wildprets-Nutzung.

Einnahme-Geld in Gemein:

Summa Summarum aller Einnahme
Thut / thlr. gr. pf. Hingegen ist

Ausgabe-Geld:

Steuer-Zinnßen und andere Lands-Herrschafftliche Gefälle und Abgaben, (welche specificiret werden müssen.)

Diener- und Gesinde-Lohn.

- thlr. - gr. - pf. dem Gerichtshalter, was überdiß auch dieser und die folgenden Diener an Deputaten bekommen, das besagen nachstehende Natural-Rechnungen.
- thlr. - gr. - pf. dem Hauß-Verwalter,
- thlr. - gr. - pf. eidem Meß-Geld ꝛc.
- thlr. - gr. - pf. dem Schützen.

Summa / thlr. gr. pf.

Zum Unterhalt derer Diener und Gesindes, auser dem Getreyde und Geträncke.

- thlr. - gr. - pf. vor Fleisch,
- - - vor Bier, ꝛc.

Summa / thlr. gr. pf.

Auf den Feld-Bau.

= thlr. = gr. = pf. Säer-Lohn, als:
vor 10. Schf. Weitzen,
Korn, rc. insgemein
von 5. Schf. 1. gr.
= = Mäder-Lohn rc.

Summa / thlr. gr. pf.

Denen Handwercks-Leuten.

= thlr. = gr. = pf. dem Schmiede rc.

Summa / thlr. gr. pf.

Auf das Brau-Wesen.

Auser des Bräuers Lohn, so schon oben zu befinden,

= thlr. = gr. = pf. von = Scheffel Gerste à = rc. rc.

Summa / thlr. gr. pf.

Auf das Brandtewein-Brennen.

= thlr. = gr. = pf. rc.
ut supra.
Summa per se.

Holtzschläger-Lohn.

= thlr. = gr. = pf. von 16. Clafftern, à = gr.
= = = vor Pheymen, à = gr.

Aufwand bey Bestellung des Dienste u. d. g.

Gerichts- und *Inquisitions*-Kosten ꝛc.

Bau- und *Reperatur*-Kosten auf ; ;

Not. Diese Reparatur-Kosten werden separiret, und wenn auf sothane Immobilien andere Ausgaben vorkämen, so dann selbigen auch die Bau-Kosten zugegeben, hier aber weggelassen.

Denen Unterthanen wegen erlittenen Brand-Wetter-ꝛc. Schäden, erlassene erbliche Gefälle.

Not. Diese werden alle Jahr vor voll in Einnahme geführet, und der Wegfall hingegen in diesem und den folgenden Cap. mit Benennung des Censiten, der Zeit, der Abgabe, ob diese in Gelde oder vor zinnßbare Stücken, oder vor Zinnß-Getreyde bestehen, in Ausgabe verschrieben, und die Herrschafftliche Anordnungen beygebracht.

Inexigible Reste ꝛc.

Ausgabe in Gemein.

Summa Summarum aller Geld-Ausgaben

Thut / thlr. gr. pf. Diese von der Einnahme an thlr. gr. pf. abgezogen,

Verbleiben / thlr. gr. pf. baar.

Selbige sind und werden bezahlt:

; thlr. ; gr. ; pf. an N. den N. ; ; ;

; thlr. ; gr. ; pf. an 9. Scheffeln vor die Herrschafftlichen Kutsch-Pferde gelieferten Haber, laut Scheins ꝛc.

Restiren / thlr. gr. pf. als: ꝛc.

Na-

Natural-Rechnungen

Des sämtlichen Zuwachses an Frucht und anderen oben in der Geld-Einnahme benannten Nutzungen.

Tabelle

Des auf nach verzeichnete Aecker ausgesäeten, eingeerndeten und ausgedroschenen Getreydes.

Aecker.			Aussaat.		
			Schfl.	Vrl.	Metz.
Weitzen	N. N.	- -	39	2	3
Korn	N. N.	- -	174	1	2¾ ꝛc.

Erndte					Austrusch.		
	Schock	Mand.	Garb.		Schfl.	Vrl.	Metz.
Weitzen	188.	3.	10	- -	201.	2.	3½
Korn	509.	1.	9	- -	970.	1.	¾

Aus dieser Tabelle nun, wird die Einnahme an Getreyde mit Zuziehung des von dem jährigen Zuwachs annoch aufn Boden liegenden Vorraths formirt, etwa also:

Einnahme Weitzen.

25. Schf.	3. Vrl.	= Metz.	jähricher Vorrath,
201. =	2. =	2½.	heuriger Austrusch.

Summa

227. Schfl. 1. Vrl. 3½. Metze.

Aus-

Ausgabe Weitzen.

Schfl. Vrl. Metz. zur Aussaat.
= = = denen Dreschern zum 16. Theil,
= = = Deputat den Dienern, als ꝛc.
= = = sind verkaufft und in Einnahme berechnet,
= = = Boden-Riß oder Abgang,
= = = Aufmaaß vom vorherstehenden
= Schfl. = Vtl. = Metz. Ausgabe von hundert 1. Schfl. = =

Not. Also auch vom folgenden harten Getreyde. Vom weichen aber (worunter der Haber verstanden wird) 2. Scheffel vom 100. Wenn aber das Getreyde verführet wird, passirt das Aufmaaß doppelt. Doch kömmt es auch auf die ausdrückliche Verabredung an.

Summa / Schfl. Vrl. Metz.

Bleibet Vorrath / Schfl. Vrl. Metz.

Einnahme, Korn:

= jähriger Vorrath,
= heuriger Zuwachs.

Ausgabe, Korn:

= zur Saat,
= denen Dreschern,
= Deputat,
= zur Brödtung denen Arbeitern und Gesinde, wie auch vors Armuth,

= vors

= vors Vieh,
= sind verkaufft, laut Einnahme,

Also auch mit der Einnahme des übrigen Getreydes.

Bey der Ausgabe aber kommen unterschiedene Posten vor, und bestehen ohngefähr in folgenden:

Ausgabe Gerste.

Zur Saat, denen Dreschern, Deputate, zu 4. Gebräuden Bier, jedes à = Scheffel zu Graupen vors Gesinde, xc. vors Vieh, und verkaufft.

Ausgabe Hafer.

Zur Saat, denen Dreschern, Deputate, denen Hofe-Pferden, jeden wöchentlich, = vors Feder-Vieh, Verkauff.

Not. Unter den Verkauff kommt auch, was vor die Herrschafftlichen Pferde, gegen Schein geliefert worden, da denn sothaner Schein, gleich dem verkaufften Haber, in der Geld-Einnahme stehet angeschlagen, und der Betrag unter der verbliebenen Baarschafft der Geld-Rechnung dem Eigenthums Herrn zugerechnet wird.

Also kan es auch mit andern Getreyde, ingleichen Weine, Biere, Heu, Stroh, Brennholtz, Ziegel, Kalg, xc. so der Herrschafft geliefert, oder auf Anweisen verschenckt worden, gehalten werden, weil eben dadurch der völlige Ertrag eines Guthes sich veroffenbaren muß, daß man, wenn selbiges vielleicht verkaufft werden solte, den Anschlag

schlag in gewöhnlicher Zusammensetzung der Nutzungen derer letztern 10. Jahr, welche addiret, und sodann mit der 10. in ein gemein Jahr dividiret werden, daraus fertigen, und sodann den Werth des Guthes wissen könne.

Einnahme Erbsen, ꝛc.

Ausgabe Erbsen, ꝛc.

Einnahme Hopfen.

= Tonnen oder Scheffel jähriger Vorrath,
= Tonnen heuriger Zuwachs.

Summa ——— = Tonnen.

Ausgabe Hopfen.

= Tonnen zu 2. Gebräuden Biere à = Tonnen,
= Tonnen verkaufft, laut Geld = Einnahme Fol. = =

Summa ——— = Tonnen.

Bleibt Vorrath ——— = Tonnen.

Einnahme Wein.

= Faß jähriger Vorrath, als:
= Faß de an. = = =
= Faß de an. = = =
= Faß heuriger Zuwachs.

Summa ——— = Faß.

Aus=

Ausgabe Wein.

= Eymer, Deputate.
= Kannen de an. = = in die Kirche zur Communion &c.

= Eymer = Kannen de an. = eingefüllet.

Not. Es werden jährlich vom Eymer 1½. biß 2. Kannen passiret.

= Eymer, so beym ersten Ziehen abgegangen.

Not. Dieser Abgang bestehet in trüben Wein und Hefen, welche entweder verkaufft, oder gebrannt, und davon der Wein-Hefen-Brantwein, eben wie in diesem Cap. der Wein, in Ausgabe zuberechnen.

= Faß = Eymer verkaufft, als:
= Faß de an. = =
= Faß de an. = =

Summa
= Faß = Eymer.

Bleibt Vorrath
= Faß als: rc.

Not. Also auch Einnahme und Ausgabe Honig, Wachs, Obst, Heu, Stroh, das Grummet aber, wie auch das Bund- oder Wirr-Stroh, kömmt vors Vieh und zur Streu in Stall.

Einnahme Classter-Holtz.

= Clafftern jähriger Vorrath, als:
= Clafftern hartes,
= = weiches.

= Claff-

= Clafftern, als ꝛc. so in diesem Jahre geschlagen worden.

Summa / = Clafftern, als:

= Clafftern hartes,
= = weiches ꝛc.

Ausgabe Claffter = Holtz.

= Clafftern Deputate, als ꝛc.
= = hartes zu = Maltzen ꝛc.
= = Tännenes zu = Gebräuden Biere,
= = dergleichen zu 2. Bränden Ziegel,
= = dergleichen in die Haußhaltung,
= = verkaufft, als ꝛc. à = gr.

Summa / = Clafftern, als ꝛc.

Bleibt Vorrath / = Clafftern.

Einnahme Ziegel und Kalg.

= hundert Mauer = ⎫
= = Dach = ⎪
= = Simß = ⎬ Ziegel und
= = Faltz = ⎪
= = Förſt = ⎭
= Scheffel Kalg, jähriger Vorrath ꝛc.

Sa. / — —

Ausgabe Ziegel und Kalg.

Zur Reparatur N. denen Abgebrannten verkaufft ꝛc.

Not

Not. Mit denen Inventarien-Stücken, als dem Schiff und Geschirr, Pferden, Fohlen, Zug- und Rind-Vieh, Schaffen, Schweinen, Ziegen, Hünern, Gänsen u. d. g. wird es auf nachstehende Art gehalten:

Pferde.

Einnahme.	Abgang.	Zuwachs.	Bestand.
16. Pferde, laut jährigen Rechnungs-Schlusses.	Zwey Pferde sind umgefallen l. Bescheinigung, 3. sind verkaufft, weil sie im Zuge nicht mehr zu brauchen gewesen, laut Geld-Einnahme fol. 8.	3. Stück sind nach u. nach erkaufft, besage Geld-Ausgabe fol. =	14. Pferde.

Schiff und Geschirr.

Einnahme.	Abgang.	Bestand.
Drey Ernde-Wägen ꝛc.	An dem einen ist das Rad zerbrochen, weil er sehr alt.	Drey Wägen, davon an einem ein Rad mangelt.

§. 206. Not. Linien zu ziehen, und die Thlr. ꝛc. Schl. ꝛc. auszuwerffen ist bequem, doch nicht sehr üblich. Vacat ist bey der Einnahme und Ausgabe deswegen nöthig, damit nicht nach beschehener Ubergabe

be der Rechnung auf diesen Platz etwas dolose im Rücken nachgeschrieben werde, daher schreibt man dieses Wort mit grossen Buchstaben, und führet nach Befinden die Ursache an, warum es vacat heisse.

Wenn die Summa des gantzen Capitels nicht auf eine Seite gebracht werden kan, so wird am Ende dieser Seite, daferne nur eine Post drauf zu stehen kömmt, vielleicht weil viel Worte darzu geschrieben worden, gesetzet:

Latus per se.

Hingegen wenn ein Capitel nur eine eintzige Post in sich hält, so beschliesset man es:

Summa per se.

Ferner, wenn ein forne angesetztes Quantum in 2. oder mehr kleinere Posten sich vertheilet, welche dieses Quantum ausmachen, und welche gegen die rechte Hand eingerücket drunter gesetzet sind, so schreibt man darunter:

Ut supra.

Damit man eine Post nicht zwey mahl zehle, und damit man diese eingerückte Posten mit denen vorgehenden und nachfolgenden nicht confundire.

An-

Andern Theils
Andere Abhandlung,
Von denen Pacht-Contracten.

§. 207.

WAs ein Pacht-Contract sey, braucht nicht erklärt zu werden, wir wollen also nur dasjenige, was practisch ist, darbey betrachten.

Man pfleget aber vor Schliessung des Contracts insgemein dem Pachter einen Pacht-Anschlag vorzuzeigen, worbey wohl in acht zu nehmen, daß man den Innhalt des Anschlages nicht vor gewiß ausgeben, sondern alle Nutzungen nur ohngefehr setzen soll.

Einen Pacht-Anschlag verfertiget man also: Man addiret die sämmtliche Einnahme aus denen die letzten 10. Jahr über geführten Rechnungen, subtrahiret alle Ausgaben, was übrig bleibt, dividirt man mit der Summa derer 10. Jahr, damit man sehe, wie viel Profit auf ein gemein Jahr zu stehen komme, dieser Profit ist also dem Pacht-Quanto ziemlich nahe, ohngeachtet man insgemein das Pacht-Quantum um etwas leidli-

cher setzet. Siehet man aber diesen Betrag des würcklichen Profites als Interessen an, und abstrahiret hiervon ein Capital, doch also, daß auf die Gebäude wenig, oder gar nicht, Rechnung gemacht wird, so bekömmt man einen Anschlag zum Verkauff, und siehet ermeldtes Capital, das aus denen Interessen, d. i. aus denen würcklichen Nutzungen, ausfündig gemacht worden, als das Kauff-Pretium an.

In beyden Arten derer Anschläge ist zu sehen: 1.) Ob die Vorräthe z. E. der Geträyde-Vorrath aus der vorhergehenden Rechnung in der andern allzeit wieder in Einnahme gebracht worden. 2.) Sind die zum Plaisir des Besitzers aufgewandte Unkosten so wenig, als die Bau- und Haupt-Reparatur-Kosten, in Computum zu bringen; 3.) ist der denen Unterthanen beschehene Remiss ausgelassen, 4.) wenn die von vielen Jahren und annoch vor Anfang derer letztern 10. Jahr aufgewachsenen Reste auf einmahl in Ausgabe verschrieben worden, sind solche gleichfalls zu übergehen. 5.) Ist zu sehen, ob in der letzten Rechnung viel Reste als beständige Nutzungen in der Einnahme angegeben worden.

Bey dem Anschlag zum Verkauffe schlägt man das Inventarium an Schiff und Geschirre zu Gelde an, den Betrag addiret man zu dem Qvanto das auf obiges gemeines Jahr kam, und daferne nicht hiernechst die Gebäude besonders schon angeschlagen worden, so erlegt doch der Käuffer ein proportionirliches so genantes Schlüssel-Geld,

wel-

welches jedoch dem Handel nicht wesentlich ist, sondern auf die Verabredung ankömmt.

§. 208. Die Cautelen bey Schliessung eines Pacht-Contracts sind folgende:

1) Gemeinschafftliche Cautelen, die so wohl Pachter, als Verpachter, beobachten kan.

1) Pachter (oder Verpachter) bedinget sich, daß nach seinem Tode 2c. seine Erben, die alhier gesetzte Pacht-Zeit durch, nicht sollen schuldig seyn wider ihren Willen den Pacht zu continuiren.

Oder: Verpachter bedinget sich, daß nach Pachters Tode, nicht nur dessen Erben, sondern auch dessen heredes improprii, Erbnehmen und Extranei z. E. dessen Ehe-Frau, den Contract zu continuiren gehalten seyn sollen, 2c.

2) Ist sorgfältig zu inseriren, wie man in Ansehung der Relocation einig worden. Denn wo das Guth also beschaffen, daß die Früchte jährlich und nicht etwa zu 3. 4. Jahre erhoben werden, daselbst præsumiren die Rechte, daß die tacita relocatio auf ein Jahr geschehen, ohngeachtet man vorhero auf etliche Jahr gepachtet gehabt, wo aber die Einkünffte je zu 2. 3. Jahren eingehen, daselbst wird die Relocation auf 2. 3. Jahr extendiret. Bey denen Mieth-Contracten aber z. E. bey Vermiethung derer Logiamenter, wird die stillschweigende Relocatio ordentlicher Weise auf die nechstfolgende Zeit, nemlich biß dahin, da man in dieser Stadt hinwiederum auszuräumen pfleget, erstrecket. Nicht weniger sind ei-

einige Rechts-Gelehrte der Meinung, daß die stillschweigende Relocation gar nicht statt finde, dafern man auf die vorige Zeit in Schrifften contrahiret hätte; andere hingegen extendiren sie auf eine so lange Zeit, als auf wie lange die Location in Schrifften verabredet gewesen, woraus erhellet, daß man auf beyden Seiten Ursache habe, dieses alles ausdrücklich auszumacheu, und hierüber zu paciſciren.

Ist nun in dem Pacht-Contract die Aufkündigung verabredet, die Contrahenten aber unterlassen dieselbe, so gehet der Contract wiederum von neuen auf obbemeldte Weise fort; hingegen findet bey der ausdrücklichen Aufkündigung, wenn sie zur verabredeten Zeit geschicht, keine stillschweigende Relocation statt. Darum ists wohlgethan, wenn man die Aufkündigung entweder in Beyseyn, oder durch 1. oder 2. Männer verrichtet, damit man es nicht auf Gegentheils seinen Eyd lediglich dürffe ankommen lassen.

3) Sind die Geld-Sorten zu benennen, darinnen das Pacht-Geld bezahlt werden soll. Denn zuweilen stehet es drauf, daß gewisse Sorten verruffen werden sollen, zuweilen sind sie zwar verruffen, gelten aber nur unter der Hand, und werden offt zum andern mahle verruffen, zuweilen tauschen die Pachter das mittelmäßige Geld gegen Lagio und geringhaltiges aus, zuweilen prætendiret der Verpachter bessere Sorten, als eingekommen sind. Auf alle Fälle ist die Clausul: **Das Pacht-Geld solle in guten gangbaren und unverruffenen Müntz-*Sorten* bezahlet werden,**

par

par tout nichts nütze, wie denen so nur Schüler in Jure abgeben, auch nicht unwissend ist.

4) Ist dem Contract ein umständliches Inventarium beyzufügen, und

5) Zu melden, daß die Felder im letzten Jahre in Beyseyn Verpachters, oder wen dieser hiezu abschicket, bestellet und besäet werden sollen.

§. 209. *Cautel*en in Ansehung des Verpachters:

1) Müssen alle Inventarien-Stücke, oder wenigstens Schiff und Geschirre, auch das Rind- und Zug-Vieh geschätzet, und das Pactum reluitionis annectiret werden, wodurch der Pachter Eigenthums-Herr auf die Zeit wird, folglich alle Casus fortuitos tragen muß.

2) Reservirt sich Verpachter die Wahl, ob er nach geendigter Pacht-Zeit etliche Inventarien-Stücke z. E. die Pferde in natura, oder den Werth dafür, annehmen wolle.

3) Wenn zur Zeit des geschlossenen Contracts das Getreyde theuer ist, muß dem Pachter ein weniges zum Inventario überlassen, oder, wenn man ihm viel überläst, solches geschätzet werden mit dem Pacto, das Verpachter bey Endigung der Pacht-Zeit den Werth desselben bezahlen müsse, oder wenigstens, daß sich Verpächter die Wahl vorbehalte.

4) Ist der Auszug und was sich Verpachter reserviret, umständlich zu specificiren, auch

5) Zu melden daß Pachter die Felder, und deren 3. Arten nicht zertheilen, und z. E. die Felder aussömmren wolle.

6) Daß Pachter kein Heu, Dünger und Stroh verkauffen, oder nach geendigter Pacht-Zeit aus dem Guthe mit sich wegführen, sondern alles bey dem Guthe lassen wolle.

7) Daß jedesmahl in Beyseyn Verpachters, oder wen dieser abschicket, der Mist auf die Felder zuführen, und unter zu pflügen sey.

8) Daß die Höltzer nach einer determinirten Art (als welches umständlich anzumercken ist) genutzet, nicht aber ruiniret werden sollen.

9) Das Pacht-Geld muß eintzeln gesetzet, und z. E. je zu halben Jahren bezahlt werden, damit es dem Pachter nicht schwer falle.

10) Daß an Pacht-Gelde ein Remiss geschehen solle, daferne die Nutzungen wegen des Mißwachses noch nicht die Helffte der Brödung und des Saamens betrügen, und daferne nicht dieser Schade währender Pacht-Zeit durch andere fruchtbare Jahre ersetzet würde, nicht weniger, daferne der Mißwachs allgemein um diese Gegend wäre, und die Nachbarn auch mit beträffe.

11) Oder an dessen Stelle kan der Verpachter bloß zur Helffte des durch den Mißwachs, und durch andere Casus fortuitos gehabten Schadens sich anheischig machen.

12) Oder man kan Pachtern denen Casibus fortuitis gäntzlich renunciren lassen, daß er dißfalls in Ansehung des so besonders leidlichen und geringen Pacht-Geldes auf alle Fälle keinen Remiss verlangen wolle.

13) Will Verpachter auch bey dem grösten Mißwachs, und allen andern Schäden bloß an

Pacht-Gelde einen Remiss thun, auf alle Fälle aber aus seinem Beutel nichts zahlen, Verpachter will auch nicht gehalten seyn einigen Remiss wegen totalen und allgemeinen Mißwachses zuthun, daferne nicht Pachter das Getreyde auf dem Felde in Beyseyn Verpachters, wenn anders dieser nach erhaltener Nachricht zur Besichtigung und Taxation sich so gleich einfindet, taxiren läst, ehe es noch in die Scheune gebracht worden.

14) Soll Pachtern nicht frey stehen, ohne ausdrückliche Einwilligung des Verpachters ein mehrers als was in Summa 10. Thlr. beträgt, in dem Guthe bauen zu lassen, es mag solches gleich die Nothwendigkeit erfordern; und dessen ungeacht, wenn ein Haupt-Bau vorzunehmen, bedinget sich Verpachter die arbeitsamen Leute, und die Bau-Materialien nach Gefallen selbst zu verschaffen, oder solches dem Pachter zu überlassen, also daß die Wahl eintzig und allein bey Verpachtern stehe, und es will Verpachter mit denen Arbeitern selbst handeln, widrigen Falls nicht schuldig seyn von dem Bau, und wenn er auch ad perpetuam prædii utilitatem gereichte, das geringste gut zu thun.

15) Welcher Bau nicht wenigstens 5. Thlr. beträgt, denselben ist Verpachter zu bonificiren nicht gemeinet.

16) Wenn die Besserungs-Kosten, so restituirt werden sollen, nicht nach ihren würcklichen eintzelnen Aufwand, sondern nach ihren jetzigen Werth taxiret werden, so profitiret der Verpachter insgemein.

 17) Pach-

17) Pachter macht sich anheischig die Onera realia zu tragen. Denn nach Vorschrifft der Rechte, und wenn dieses nicht ausdrücklich ausgemacht worden, müssen die Onera realia von dem Verpachter abgeführet werden.

18) Pachter solle gehalten seyn das Guth zu räumen, und den Pacht zu endigen, wenn Verpachter das Guth erweißlich selbst brauche z. E. wenn er solches verkauffen solt, oder einen Haupt-Bau der Nothwendigkeit halber anstellete, oder wenn Pachter dem Guthe Schaden zufügte, oder wenn er binnen 2. Jahren kein Pacht-Geld erlegte, als in welchen Fällen Verpachter nicht gehalten seyn will, den Contract auszuhalten.

19) Pachtern soll nicht freystehen ohne Einwilligung des Verpachters das Guth, oder ein Pertinentz-Stück, zu sublociren, oder auch einen Neben-Miethmann anzunehmen, wie ihm denn

20) Eben so wenig erlaubt seyn soll, den Pacht ohne die äuserst dringende Noth zu quittiren.

21) Pachter soll gehalten seyn, (wenn nicht vorhero das Getreyde, so er überkommen hat, taxiret worden) bey Endigung der Pacht-Zeit præcise soviel Scheffel Getreyde zu übergeben, als er bekommen, obgleich bey Endigung der Pacht-Zeit das Getreyde besser ist, oder mehr gilt, als beym Anfang derselben, das unausgetroschene Getreyde soll z. E. nicht darnach, was das Schock an Scheffeln giebt, sondern nach Anzahl der Schocke, (oder vice versa, welches man unter beyden vor dienlich erachtet), restituiret werden.

§. 210.

§. 210. *Cautelen*, welche ein Pachtmann beobachten kan:

1) Hat Pachter dahin zu sehen, daß ihm in dem gepachteten Guthe eine gerichtliche Hypothec constituiret, und von dem Verpachter der Veräuserung renunciiret werde, damit dieser das Guth währender Zeit nicht verkauffen könne; widrigen Falls heist es: **Kauff gehet vor Miethe.**

2) Verpachter verspricht seinen Contrahenten um keiner Ursachen willen, ob er gleich das Guth selbst brauchen solte, oder auch einige Bequemlichkeit durch einen Bau verschafft werden könte, vor der Zeit zu expelliren, es müste denn der erweißliche Ruin des gantzen Guthes, oder eines Gebäudes darauf beruhen.

3) Stehet dem Pachter frey dieses Guth haußwirthlich zu nutzen, und auf alle mögliche Art zu brauchen, die gesuchten und ungesuchten, alte und neue Nutzungen zu ziehen, auch selbiges ohne Vorwissen des Verpachters zu sublociren, es müste denn dieser erweisen können, daß ihm der After-Pachter unwiederbringlichen, auch grossen Schaden zufügte.

Nota. Denen Rechten nach ist die Sublocatio ohnediß verstattet, also wird diese Cautel wenigstens in gewissen Fällen ad bene esse dienen.

4) Nicht weniger soll Pachtern freystehen einen Neben-Pachtmann anzunehmen, ohngeachtet dieses dem Verpachter nicht wissend gemacht, oder selbiger seine Einwilligung darzu nicht geben würde.

5) Verpächter soll gehalten seyn, alles in baulichen Wesen zu erhalten, auch die Kosten vom Pacht-Gelde sich decourtiren zu lassen, da Pachter vor sein Geld etwas repariren lassen müste.

6) Vor die Casus fortuitos, wie ohnedis Rechtens, will Pachter nicht hafften (ohngeachtet ihm vielleicht einige Inventarien-Stücke taxiret übergeben worden) es bestehe gleich dieser Schade in etwas wichtigen, oder er sey auch geringfügig.

7) Soll dem Pachter des Mißwachses und anderer **Schäden** wegen von Verpachtern völlige Satisfaction geschehen. Hingegen was die **entgehende Nutzungen** anlanget, wollen solche beyde Contrahenten zugleich tragen, also, daß Verpachter die Helffte dieser entgehenden Nutzungen dem Pachter entweder durch Compensation, wenn das Pacht-Geld hinlänglich, oder sonst realiter gut zu thun verspricht.

8) Soll bey Ersetzung derer Schäden, und derer entgehenden Nutzungen nicht auf die sämtlichen Pacht-Jahre zusammen gerechnet, sondern auf jedes Jahr ins besondere gesehen werden, als wenn im 6ten oder 5ten oder 4ten Pacht-Jahre u. s. f. Mißwachs sich ereignen solte, so soll dem Pachter auf dieses Jahr Erlaß geschehen, und derer entgehenden Nutzungen halber ihm z. E. die Helffte gut gethan werden, die übrigen fruchtbaren Jahre aber sollen diesen Remiss und Satisfaction in keine Weise aufheben, als weshalber die sonst gewöhnliche Compensation hinwegfället.

9) Soll der Remiss und ermeldte Vergutung statt finden auch in dem Fall, da Pachter unter der Helffte lediret worden.

NB.

NB. Alhier ist im Pacht-Briefe anzumercken, was die Contrahenten unter der læsione ultra & infra dimidium verstanden wissen wollen, weil bekant, daß es auf mehr als einerley Art von denen Juristen gerechnet werde.

10) Wenn Verpachter währender Pacht-Zeit das Guth aus Noth veralieniren müste, so soll er Pachtern, wie ohnediß Rechtens, ad interesse gehalten seyn.

NB. Auch hierbey muß exprimiret werden, wie denn das Interesse gerechnet werden solle, und was man darunter verstehe, sintemahl diese Rechnung bey denen Juristen vielen inextricablen Streitigkeiten unterworffen ist; weshalber es am besten gethan, der Pachter rechne auf jedes Jahr exclusive des Pacht-Geldes eine determinirte Geld-Summe statt derer Nutzungen.

11) Es verobligiret sich Verpachter dahin, daß es Pachtern frey stehen solle, ob er den Betrag des Mißwachses entweder selbst eydlich angeben, oder sonst, nach seinen, Pachters, Gefallen erweißlich machen wolle.

12) Die Onera realia will Pachter von seinem Contrahenten wieder fordern, und selbige vom Pacht-Gelde abkürtzen, immassen letzterer dieses alles sich gefallen läst, und solches ohnedis Rechtens ist.

13) Vor diejenigen Schäden, welche sich natürlicher Weise, und ohne Gewaltthätigkeit, oder merckliche Verwahrlosung an denen Inventarien-Stücken äusern, als: weil das Vieh älter, mithin zum Theil schlechter, Schiff und Geschirr ab-

genutzet u. d. g. wird, will Pachter so wenig, als vor die Casus fortuitos hafften.

14) Reserviret Pachter die Wahl, ob er die taxirten Pferde in natura im Guthe lassen, oder den Werth dafür bezahlen wolle.

15) Ist eine Cautel vor den Pachter, viel Getreyde in Anschlag mit zu übernehmen, daferne das Getreyde zur Zeit des Contracts ungewöhnlich theuer ist, und daferne es nicht taxiret wird, sondern nach Anzahl derer Scheffel restituiret werden soll.

16) Obzwar Pachter das Stroh und Geströde bey dem Guthe lassen, und nichts verkauffen will, soll ihm doch frey stehen, dasjenige Heu, so übers Inventarium vorhanden, und sonst in der Hauß-haltung nicht nöthiger Weise verbraucht wird, so wohl währender Pacht-Zeit, als zu Ende derselben zu verkauffen, oder sonst zu nutzen.

17) Sollen die erweißlichen Besserungs-Kosten nicht anders als nach dem darbey würcklich gehabten Auffwand von Verpachtern gut gethan werden: welche aber Pachter zu erweisen nicht vermögend, oder auch nicht im willens, wenn anders die würckliche Besserung vorhanden, dieselben sollen durch verständige Hauß-Wirthe ex bono & æquo taxiret, oder moderiret werden.

§. 211. Max. Zum Beschluß lasse sich ein kluger und gerechter Hauß-Wirth in Ansehung seiner gantzen Oeconomie nachstehende Maximes gesagt seyn:

1) Laß dich nicht gelüsten, deinen armen Nechsten (und wenn er auch reich wäre) im Handel

und Wandel zu bevortheilen. Vielen hänget die Sehnsucht der Spitzbüberey so sehr zu, daß sie auch bey allen denen geringsten Negotiis mit sonderbarer Emsigkeit ihren Contrahenten bevortheilen wollen. Allein sie schaden sich insgemein selbst. Wenn der Schuldner siehet, daß er 50. pro Cent Interesse entrichten soll, wenn der Pachter gewahr wird, daß Verpachter dolose mit ihm handele, wenn der Käuffer weiß, daß er über die Helffte verletzet worden, so macht er sich selbst eine, obwohl falsche Regul, und sagt bey sich selbst: ich versündige mich nicht an meinen Gegner, wenn ich ihn auch in den grösten Schaden stürtze, und da gehet es denn drauf loß, einer thut dem andern allen Tort und Hohn, den er ope ingenii nur erfinden kan, da gehet es an ein Processiren, und weil der, welcher dem andern das Fell über die Ohren ziehen will, dieser seiner Gewohnheit halber derer Processe mehr hat, so stehet seine Haußhaltung auf schlechten Füssen.

2) Ein jeder lasse sich die Regeln Syrachs gesagt seyn, und schreibe sie auf ewig in seinen Verstand, und Willen. Dieses sind die grösten Staats-Maximes, und ich muß aufrichtig bekennen, daß ich in denen Gedancken stehe, sie können in Essentialibus auch nicht einmahl von dem grösten Philosopho verbessert werden. Aber die wenigsten, ich mag nicht sagen, wen ich meine, vertiren sie in succum & sangvinem.

3) Weil ein grosser Theil der Oeconomie auf Pacta und Contractus hinaus läufft, so siehe das Sprichwort: **Ein Wort ein Mann**, nicht vor schlecht,

schlecht, oder vor etwas gemeines an. Es ist diese Vorschrifft der Grund, darauf deine Reputation grossen Theils ruhet; ohne Reputation aber wird deine Haußhaltung nicht lange bestehen. Also, wenn du eine Verabredung verbindlicher Weise getroffen, so gehe davon nicht ab, und solte es auch einiger massen dein Schaden seyn. Zu sagen: Das ist nicht so gemeint gewesen, Reservationes mentales zu machen, nicht an der Klinge zu bleiben, ist entweder eine tumme Boßheit, oder eine böse Klugheit, tantum abest, daß es eine wahre Klugheit sey, und das wäre wohl ein einfältiger Gegner, der dir nicht solte können eine Contre-Lection, oder eine verkehrte Interpretation, machen, auf eine Art, da du dirs zuweilen nicht hättest träumen lassen.

Nachstehende Italienische Historie kan ein Exempel einer vielfachen Vertollmetschung abgeben:

Corace promettè à Sosio di insegnarli la Rettorica & Sosio promettè a lui di pagargli il premio. Ma havendola poi appresà, non voleva sodisfare; perche Corace il chiamò in giustitia. Sosio confidando nell' arte sofistica lo domandava in che consista la Rettorica. Risponde Corace consistere nel persuadere. Adunque dice Sosio, se io persuado i giudici, di non ti dover dar niente, io non ti pagherò cosà alcuna, perche io harò uinta la lite: se io non gli persuado, & io non ti pagherò, perche io non harò imparato à persuadere, perciò farai meglio à torti giù della tua impresà. Ma Corace, che ne sapeua piu di lui, ritorse il suo argomento

in

in questo modo & disse: anzi se tu persuadi à i giudici, tu mi pagherai, perche tu harai imparato à persuadere: se tu non gli persuadi, tu mi pagherai, perche tu perderai meco la lite; si, che per ogni modo mi debbi sodisfare. Siehe L'Hore di ricreatione di M. Lodovico Guicciardini, p. m. 21.

4) Stelle dich nicht an, wenn du in der Welt fortzukommen verlangest, als ob du in Spanischen Bock vormahls wärest gespannt gewesen, und wenn man dir etwas aufträgt, so hänge nicht die Calibre deines Mauls biß auf die Schuh-Schnallen herunter. Denn wer in der Welt, und unter Menschen leben will, der muß auch ein Leben von sich blicken lassen. Mittel zu brauchen, daß man jetzo, oder mit der Zeit Geld einheben könne, soll besser seyn, als übermäßiges Hochachten handhaben. Läst sich doch wohl ein Kobelt zu einem Schaaff-Hunde gebrauchen.

5) Je vornehmer du bist, je gelehrter, je galanter, je geschickter und demüthiger solstu seyn. Denn wenn du die Meriten erbetteln must, da heist es mit deinem Stande nicht viel, sonst müste man sich über die Eule moquiren, daß sie eine Eule und kein Haase ist. Aber was kan sie dafür. An dem **wahrhafften** Glück und Unglück ist niemand schuld, wohl aber an Abwesenheit, oder Gegenwart derer Meriten, welches auch die Ursache ist, warum die Gelehrsamkeit und Studia Kayserliche und Königliche Privilegia geniessen. Wenn nun die Hochadliche Frau Acht hat, ob die Kühe rindern, und wie es im Stalle zugehe? Sie thut nichts mehr, als daß sie in selbst eigener

Person in den Hochadlichen Stall sich verfüget, und die Hochadlichen Kühe in Augenschein nimmt!

§. 212. *Schol.* Solte jemand in denen gemeinen Erfahrungen dieses Buchs uns übersehen können so wird er auch bey seiner Erfahrung die Tugend Modestiam nicht mißbilligen. Und wenn du und ich goldene Berge Physice versetzen könten, so werden sich annoch Leute finden, die auf eine Warheit fallen, und noch öffterer bey denen sich eine Erfahrung anbietet, welche ich und du nicht gesehen hätten, und wenn unsere Bärthe das Centrum terræ touchirten oder berührten. Das würde nach einer Charletanerie schmecken, wenn man in der Gelehrsamkeit ein Monarche zu seyn verlangte. In Raisonnement kan ein jeder einen jeden Authorem, wenn man anders Prise findet, mit mehrer Raison tadeln, als in der Erfahrung cæteris paribus. Denn wenn alhier geirret, so ist es kein Fehler, sondern ein excusabler Irrthum. Das erste Buch unserer Arbeit hat so ziemlichen Beyfall gefunden; darum sind wir drauf gefallen, diese Arbeit in gegenwärtigen zu continuiren. Solte auch dieses so beliebt als das erste seyn, so wird man sich ein Plaisir machen seinem Nechsten mit annoch wichtigern Warheiten an die Hand zu gehen, wie wir uns denn Krafft dieses anheischig machen, zwey Disciplinen, so vor jetzo annoch unter der Feder sind, und die noch keiner ausgearbeitet, auch deren Existentz und Nutzen noch niemand gesehen hat, des ehestens unter obigen Bedingungen bekant zu machen.

ENDE.

Anhang,

Vom *Studio Juridico theoretico.*

§. 213. *Def.*

Das *Studium Juridicum theoreticum* ist die Erlernung derer öffentlichen Landes-Gesetze, sie beziehen sich gleich auf ein einziges, oder auf mehr als ein Land zugleich, und überdiß das Verständniß auf die *Rationes legum*, und deren *Application.*

Das *Studium practicum* aber ist nichts anders, als selbst die *Application* solcher Gesetze.

§. 214. *Conf.* Darum ist nicht zu sagen, daß der, welcher Collegia practica und Processualia z. E. auf Universitæten anhöret, die Praxin studirete. Denn unter Erlernung derer Proceß-Reguln, und unter Erlernung derer Römischen Gesetze, (welche letztere jedermann vor unstreitig theoretisch hält) ist, quoad hunc passum, im geringsten kein Unterschied. Die Römischen Gesetze erlernen wir in wieferne solche heutzutage bey uns applicirt werden sollen, und in wieferne sie hier zu Lande recipirt sind: Die Proceß-Reguln erlernen wir auf eben diese Art, und

mit eben dieser Absicht; Also ist in diesem Verstande an und vor sich kein Studium practisch, das Objectum einer dergleichen Disciplin, bestehe worinnen es wolle. Es kömmt bey der Praxi bloß auf die Ausübung an, so lange die Ausübung ermangelt, so lange ist alle Wissenschafft und Gelehrsamkeit theoretisch, die Materie handele, gedachter massen, wovon sie wolle.

Wolte man gleich behaupten, in denen Collegiis practicis würden solche Reguln erlernet, welche man unmittelbar bey Ausübung der Rechts-Gelahrheit, nemlich bey würcklicher Application derer Gesetze nöthig hätte; so dienet zur Antwort, daß man auch in denenjenigen Collegiis, die unstreitig Theoretica heissen, z. E. wenn über die Pandecten gelesen wird, nichts anders als Regeln, oder Gesetze, erlerne, welche bey würcklicher Ausübung der Rechts-Gelahrheit, und in Praxi unmittelbar nöthig sind. Darum gehet es nicht an, den Unterschied des Studii theoretici und practici von der Materie, davon ein jedes Studium handelt, herzunehmen, sondern der Unterschied dependiret von der Art und Weise die Studia zu prosequiren.

§. 215. *Conf. Dem.* Folglich ist das Studium theoreticum so wenig ein blosses Gedächtniß-Werck, als das Studium practicum. Denn die auswendig gelernete Gesetze müssen auf die im gemeinen Leben vorkommende Facta appliciret werden, die Application kan, ohne die Rationes legum zu wissen, nicht geschehen, Rationes legum sind ordentlicher Weise denen Legibus nicht beygefügt,

gefügt, sondern man muß nur vermittelst allerhand bündiger Schlüsse darauf rathen, ein kluges Rathen aber geschicht nicht vermittelst des Gedächtnisses, sondern vermittelst der Beurtheilungs-Krafft. Und weil man in beyden Studiis auf die Rationes s. Fundamenta legum Acht haben muß, so sind beyde in diesem Verstande judiciös zu nennen.

§. 216. *Cons.* Solchergestalt kan Niemand einen Practicum abgeben, wenn er keine Theorie verstehet. Denn in solchem Fall würde er in Foro kein Gesetz behörigen Orts zu appliciren wissen, indem er die Gesetze nicht einmahl auswendig gelernet hätte. Es ist auch unter der Sonne kein elender Thier, als ein pur-lauterer Practicus.

Beweiß: Wenn ich practiciren will, so muß ich **etwas** zu practiciren haben. Dieses **etwas** sind Gesetze und moralische Thaten. Ein Practicus juris kan nur allein Gesetze und Thaten ausüben. Beyder ihre Ausübung soll mit Uberlegung geschehen. Dasjenige was bey denen Gesetzen Uberlegung erfordert, sind gedachter massen die selbst errathene und von allen Gesetzgebern mehrentheils verschwiegene Ursachen derer Gesetze; das, was bey denen Thaten Uberlegung erfordert, ist vornehmlich die Erkäntnis des menschlichen Gemüths, und die Lehre von Præsumtionibus oder Probabilitæten. Nun muß alles was zur Praxi gehöret, wenn es ein Uhr-Grund von ihr seyn soll, der Praxi voran gehen. Alles was ihr dißfalls voran gehet, heist Theorie (willkührli-

che Benennung) Ergo gehöret die Erkäntnis derer Gesetze, des menschlichen Willens, und die Lehre von Præsumtionibus zur Juristischen Theorie. Wer also die Rationes legum und das Gemüthe der Leute nicht verstehet, der bringt nichts zu Marckte. Aus einem leeren Brunnen läst sich juxta proverbium: ex nihilo nihil fit, kein Wasser schöpfen. Sattsame Uberlegung aber kan man bey Application derer Gesetze ohne die Logic, bey Erkäntniß des menschlichen Gemüths ohne die Physic und Moral nicht erlangen. Weil also auch diese Wissenschafften einem Practico nöthig sind, solche aber gedachter massen zur Juristischen Theorie mit gehören; so kan eo ipso ein Practicus der Theorie keineswegs entübrigt seyn. Wer sich eine anderweite Theorie weiß machen lassen, der ist von dem Hln. Præceptore ums Schul-Geld betrogen worden.

§. 217. **Anmerck.** Zum Verständniß derer Gesetze ist nöthig, die Sprachen, darinnen sie abgefasset, zum Verständniß aber derer Rationum ist nöthig, die Historie eines jeden Gesetzes insonderheit zu verstehen, und zu wissen. Weil wir nun die mehresten Gesetze denen Römern abgeborget haben, die Römischen Gesetze aber in Lateinischer Sprache geschrieben sind, so muß man wenigstens Latein verstehen, zumahl da überdiß die brauchbarsten Bücher in Lateinischer Sprache am füglichsten abgefasset werden. Die Ursache, warum die Juristischen Bücher auch heutzutage in Lateinischer Sprache geschrieben werden, ist vornemlich: weil Theils Ideen, oder Gedancken, in

in Teutschen entweder gar nicht gegeben werden können, oder wenigstens sehr weitläuffig beschrieben werden müssen, indem denen, die denen Sprachen etwas genauer einsehen, nicht unbekant ist, daß in allen Sprachen die Sprach-Abstracta unendlich unterschieden seyn, wie denn auch dieserhalb die Lexica zu Schreibung eines warhafftig guten Lateinischen Stili nicht 6. pf. Werth beytragen: Die andere Ursache, warum man sich des Lateins bedienet, ist, weil angeführter massen die meisten Gesetze ohne dis schon Lateinisch sind, und dadurch die Version, die gewiß so schwer als überflüßig wäre, erspahrt werden kan; durch das Erspahren der Version aber kan man auch allenfalls das auserdem zuverfertigende neue Lexicon, woran nicht einer, sondern viele Gelehrte arbeiten müsten, erspahren. Quod vero fieri potest per pauca, non debet fieri per plura. Es kömmt auch so gar liederlich heraus, wenn ein Practicus in der Latinität so gar schlecht beschlagen ist. Denn in solchem Fall hat man die Vermuthung von ihm, er werde auf Universitæten so unfleißig, als auf Schulen gewesen seyn, da er nicht einmahl die Schul-Studia entweder aus Ungeschicklichkeit, oder Nachläßigkeit, begriffen hat.

Weil man nun der Lateinischen Sprache gnugsam mächtig seyn soll, diese aber zuweilen mit sich bringet, Griechisch zu verstehen, so soll ein gelehrter Jurist im Griechischen, wo nicht excelliren, doch wenigstens durch Hülffe derer Bücher sich darinnen forthelffen können.

§. 218. Anmerck. Die Ursache, warum die so genannte theoretischen Studia von vielen Practicis so gar sehr hindan gesetzet werden, ist unter andern: weil man in Foro die meisten Fälle mit einer natürlichen selbst wachsenden Vernunfft, dem Schein nach, beurtheilen kan. Allein durch dergleichen superficielles Urtheil geschicht auch manchem armen bedrängten Mann Unrecht.

Wenn ein Practicus eine Klage verfertigen und über die Speciem facti den Eyd deferiren will, was vor mannigfaltige Schnützer können nicht mit unter lauffen, wenn er die Logic nicht verstehet? z. E. *Titius* saget zu Anbringung seiner Klage, was massen ihm beklagter *Cajus* die 100. Thlr. anderer Gestalt am rc. nicht leyhen wollen, als biß Kläger ihme 200. Thlr. dargegen verschriebe. Wenn diese Proposition abgeschworen werden soll, so kan die Eydes-Notul heissen: Ich *N. N.* schwere rc. daß ich die 100. Thlr. klagenden *N. N.* auch anderer Gestalt leyhen wollen, ob er mir gleich nicht 200. Thlr. dafür verschriebe. Oder sie kan lauten: Ich schwere, daß es nicht an dem, daß ich Klägern 100. Thlr. unter dem Vorwand, daß er mir 200. Thlr. dargegen verschriebe, leyhen wollen. Wer in diesem und viel tausend dergleichen Fällen die Krafft der Worte und Sprache, die Natur derer Propositionum, z. E. was Propositio contraria, ingleichen was contradictoria, negativa-prægnans, affirmativa apparenter talis, disjunctiva, copulativa, restrictiva, oder überhaupt was composita u. s. f. heisse, nicht aus dem

Grun

Grunde verstehet, der kan als Advocat die Klage, und als Actuarius die Eydes-Notul nicht behörig abfassen, und in solchem Fall wird manche Klage mit einer verbothenen Reservatione mentali abgeschworen. Die Natur derer Propositionum aber zu verstehen, gehöret mit zu denen Anfangs-Gründen der Logic. Ferner

Wenn man einen Legem auf ein Factum appliciren will, so ist das Verständnis der Moral, sonderlich aber des Rechts der Natur nöthig. Denn alle Leges civiles gründen sich auf die Leges naturæ, d. i. letztere sind jener ihre Rationes. Wenn z. E. der Gesetz-Geber sagt: ein Mörder soll wieder sterben, so wird derjenige, welcher das Recht der Natur nicht verstehet, dieses Gesetz fälschlich auf die Nothwehre appliciren. Ratio legis aber ist alhier: Daß ohne vorhergegangene practicable Untersuchung des Verbrechens Niemand hingerichtet werden, keineswegs aber, daß ein mörderischer Anfall auf der Strasse unbestrafft bleiben soll. Diese Ratio legis läst sich auf die Nothwehre nicht appliciren. Denn da ist die Untersuchung impracticable und unmöglich, sie ist auch nicht nöthig, weil die Nothwehre so gleich zur Zeit der Attaque geschehen muß, und weil demonstrativ, daß der Aggressor wenigstens quoad modum procedendi in facto illicito versiret, da hingegen der Beleidigte vor der Nothwehre sich nur passive verhält, nicht weniger, weil dessen ungeachtet, ein Mensch getödtet würde, ob man schon die Nothwehre unterlassen wolte, durch die Nothwehre hingegen in gleicher

Gestalt nicht 2. Todtschläge, sondern nur einer geschicht.

§. 219. *Conf.* Wenn gestritten und gefragt wird: ob ein Pachter das bey dem Pacht-Guthe übermäßige Geströde und Dünger verkauffen dürffe, oder nicht, so wird ein in der Oeconomie Unerfahrner die Frage leicht bejahen. Die Oeconomie aber kan ohne die Physic von keinem völlig verstanden werden.

Wenn ein Weib als eine Hexe angeklaget wird, wie will man ein Urthel davon fällen, wenn ihre Gauckel-Possen nicht Physice untersucht werden? als dergleichen Bewandniß es mit allen Defensions-Schrifften in foro criminali hat. Es läst sich nicht verstehen, ob die Wunde ohne sonderliche Gefahr, oder ob sie per se, oder absolute, oder per accidens lethal sey, daferne nicht derjenige Theil der Philosophie welche man Sapientiam nennet, zu Hülffe genommen wird. Dem Urtheil aber derer offt unerfahrnen Medicorum und Chirurgorum sich allzeit blindlings zu überlassen, ist gefährlich, und in Ansehung des Defensoris unverantwortlich.

§. 220. **Anmerck.** Dieses alles, werden einige sagen, sind bekante Dinge, und es müste ein schlechter Practicus seyn, der nicht alle diese theoretische Wissenschafften zu seinem Werck erforderte, wie ich denn selbst noch mit keinem geredet, der nicht diese Wissenschafften vor nöthig ausgegeben hätte: Allein wenn man manchen examiniren solte, so würde es, wie man ex effectu abnimmt, in vieler ihren Kopffe sehen, wie vor

Er-

Erschaffung der Welt, allwo überall nichts gewesen. Gehet man weiter und auf den Grund, fragende: wie denn z. E. die Logic, die sie recommandiren, studirt werden müsse? so wissen einige nicht, was die Logic sey, und geben vor: es käme alles auf einen guten Schluß an. Antw. Es ist nicht wahr. Einen guten Schluß kan ein 10. jähriges Kind machen lernen, deswegen aber verstehet es die Logic noch nicht, und noch weniger ist es geschickt, die Logic in jure zu appliciren. Die Lehre von Schlüssen ist in der Logic das wenigste. Also wissen viele nicht einmahl, worzu denn die Logic nütze sey, und weil es überdiß unter allen Wissenschafften in der Welt das nachdencklichste Studium mit ist, so bekümmert man sich vel ex hac ratione nicht darum.

Einige haben zwar einen so ziemlichen Begriff von der Logic, und wenigstens so einen, daß sie nur in Compagnie davon mit raisonniren können, aber Specialiora wissen sie nicht, und wenn es ihr Leben kosten solte. Diese geben vor: **man müste sich nicht** *ex professo* **darauf legen, sondern nur soviel davon lernen, als einem** *Juristen* **nöthig wäre.** Was heist denn nun: **sich auf eine Sache legen, und doch nicht** *ex professo?* Ich sage vielmehr mit jenem Bauer: **Alles Zeitgnug**, und **alles Gutgnug**, ist allzeit gröstentheils verdorben. Wer eine Disciplin lernen will, der muß sie gantz lernen, denn es hänget eine Warheit an der andern, widrigen Falls wird eine Pfuscherey daraus.

Andere sagen, dergleichen Urtheil schmecke nach der Schule; und wir sagen, wer ein ander Urtheil fäl-

fället, der giebt zu verstehen, daß das seinige nach der Ignorantz schmecke.

Eben daher ist es kommen, daß die scharffsinnigsten Gelehrte jederzeit behauptet haben, als würde zu einem Practico juris nur ein guter natürlicher Verstand, nicht aber deswegen das Studium Philosophicum erfordert. Es ist wahr, wenn man nicht viel Nachdenckens brauchet, so ist es insonderheit denen, die nicht in ihrem Beruff sind, etwas bequemes, einer giebt dem andern das Privilegium dieser Bequemlichkeit, und da wird sodann die Verachtung derer höchst nöthigen Wissenschafften zu einer Galanterie, und alle Warheiten, wenn sie von dem Pöbel nicht verstanden werden (ob auch schon das Wohl und Wehe eines gantzen Volcks davon dependiren solte) heissen so dann Grillenfängereyen.

Daher kömmt es auch, daß, wenn die Sache logice ausgearbeitet wird, insgemein der Proceß verlohren gehet. Ich habe selbst den Casum in terminis gehabt, daß, wenn ich logicalische Demonstrationes gemacht, der gegentheilige Advocat bey Neben-Umständen, so nichts zur Sache gethan, Prise genommen, am wenigsten der Force der Demonstration (die Theologi heissen es den Nervum probandi) eingesehen, also, daß es noth gethan, man hätte bey dem rechtlichen Verfahren in denen Sätzen allererst einen Schulmeister abgegeben, und die Dubia ignorantiæ beantwortet, woraus zu schliessen, daß man in gewissen Fällen, wo nicht alle Zeit, reden solle, wie einem der Schnabel gewachsen.

§. 221.

§. 221. *Conf.* Man hält viel Warheiten vor schlecht, davon gleichwohl die wichtigsten Schlüsse dependiren.

Logic ist ein Ding, das nach dem Schul-Staube riecht, Terminus schmeckt nach dem Lexico, Syllogismus in Barbara klingt barbarisch, alles Neue aber, wenn es fein paradox und nicht viel Nachdenckens braucht, z. E. etwas oder die Existentz einer Sache zu negiren, ist angenehm. Wenn man irgend ein Archiv durchsuchen solte, so würden wenigsten ⅔. derer darinnen befindlichen Piecen und gehaltenen Acten von solchen Innhalt zu befinden seyn, daß wegen logicalischer Unwissenheit einem derer Interessenten entweder der Proceß verlohren, oder sonst etwas zu Schaden gegangen, ja es trägt sich auch zuweilen zu, daß der Richter und Sachwalter zugleich, und einmüthiglich mit einander irren, mithin der Irrthum in ejusmodi causa nicht einmahl erkant wird. Ist der ungelehrte Client von scharffen natürlichen Nachdencken, und hat er einen stärckern Sensum veritatis philosophicæ, als der Herr Causæ patronus! so muß er sich zwar bereden lassen, er verstünde es nicht: allein dieser und andere seines gleichen beschweren sich nachhero unbilliger Weise selbst über die Rechte.

Die heutige Philosophie ist gar mit andern Nutzen verbunden, hat auch gantz ein ander Gesichte, als die vormahlige, nur aber äusert sich der Nutzen nicht eher, als biß man sie NB. völlig und mit mehr, als gewöhnlichen Fleiß durchgegangen. Wir haben G. L. heutzutage in Engelland,

land, Oesterreich, Brandenburg, z.E. in Halle, nicht weniger in Chur-Sachsen z.E. in Leipzig, ja auch bey Hofe solche gelehrte Leute, welche sich von keinem Vorurtheil, z.E. weil eine Sache alt wäre, oder weil sie neu wäre, oder weil dieses Wort in denen Schulen bräuchlich, sie zu verwerffen, einnehmen lassen, nur sind derer Leute annoch zu wenig.

Als ich meine Praxin juris antrat, so war mir unter allen Wissenschafften keine so verhast, als die Rechen-Kunst. Endlich fielen etliche mahl Fälle für, allwo aufs Ausrechnen der Verlust und Gewinnst vielen Geldes ankam. Ich naturalisirete, meiner Gewohnheit nach, fand aber, daß die auszurechnende Exemples, wenn die Rechnungs-Reguln, hindan gesetzet würden, einer inextricablen Schwürigkeit unterworffen wären. Ich wunderte mich, warum mir das Rechnen verhast wäre. Bey fernerer Untersuchung, ward ich gewahr, daß ich das Einmahl Eins nicht auswendig gnug gelernt hätte, aus Verachtung: weil ich es als ein Kind in der Schule immer ad nauseam usque bey Herr Kreßnern her bethen müssen, solchergestalt, auch weil ich überdis von einem berühmten Manne vormahls vernommen hatte: man könne die Philosophie tractiren, ohne das Einmahl-Eins zu wissen, rechnete ich allezeit à priori aus: wieviel 7. mahl 7. 8. mahl 8. 8. mahl 9. u. s. f. betrüge? welches mir, sonderlich beym Dividiren beständig hinderlich war, und mich, mir unwissend, verdrüßlich machte. Ich befand auch, daß mir die Reguln,

z. E.

z. E. wie man die Brüche aufheben soll, deswegen verhaßt wären, weil ich sie von denen Rechen-Meistern in der Schule so viele 100. mahl herbethen hören, und solche damahls niemahls à priori verstanden, als wodurch ich mich genöthiget sahe, mein Studium arithmeticum anderergestalt anzustellen.

Man muß keine Warheit, so simple sich dieselbe darstellet, negligiren. So einfältig das Einmahl-Eins ist, so unentbehrlich ist es, und so gelehrte Warheiten können daraus geschlossen werden.

Hiernechst findet sich auch noch eine Sorte von Practicis, die gar keine Theorie billigen und lernen, und in Praxi nur an der Schale hangen. Insgemein sind es solche, die nicht in ihrem Beruff leben, und wenn sie auch noch darzu kein Vermögen gehabt, die nöthigen Collegia zu bezahlen, so bleiben sie Zeit Lebens arme tumme Teufel. Diese wollen sich nun auch vom Publico ernähren, und man kan es ihnen schwerlich verbieten, indem der Schluß bündig gnug ist: **Ich bin ein armer Teufel; *Ergo* habe ich die Freyheit, die Leute durch meine *Ignoranz* in Schaden und Unglück zu stürtzen.** Die Praxis juridica ist kein solch viereckigt Ding darzu man keine Theorie nöthig hätte. Es ist kein Casus zu finden, der, wenn er recht entschieden werden soll, und wenn man der Sache ins Maul greiffen will, nicht die schärffste Uberlegung erfordern solte.

§. 222.

§. 222. *Conſ.* Weil alſo die Wiſſenſchafft von denen Geſetzen, und deren Rationibus, auch die Einſicht in den menſchlichen Willen der Theoriæ juris weſentlich ſind, ſo erhellet, daß zu dieſer Theorie auch alle diejenigen Wiſſenſchafften gehören, welche als Inſtrumenta derſelben anzuſehen ſind. Folglich iſt z. E. die Hiſtoria juris, die Teutſche, Lateiniſche und Griechiſche Sprache, die Vernunffts-Kunſt, das Recht der Natur, die Sitten-Lehre, die Staats-Klugheit, die Rechen-Kunſt, und etwas aus der Feldmeß-Kunſt, ſowohl als gedachter maſſen die Natur-Wiſſenſchafft darzu nöthig.

§. 223. Anmerck. Dieſes alles wird manchen wunderlich vorkommen. Die Urſache dieſer Verwunderung iſt, weil man von dieſen Wiſſenſchafften in Jure immer einen ſchlechten Nutzen alleqviren kan. Denn insgemein ziehen diejenigen mit ihren ſo genannten Himmel-ſchmeckenden philoſophiſchen Warheiten ohne Raiſon vom Leder, welche mit dem erſten Schwerdt fechten. Wenn einer einmahl erſchnappet, was auf der Seite von hinten zu à poſteriori heiſſe, ſo giebt er ſich ſogleich vor einen Philoſophum aus, was er vorbringt, iſt nicht Philoſophiſch, denn der Miſt ſeines Verſtandes iſt nicht gnugſam fermentiret, gegentheiliger Advocat läſt ſich aus gleichmäßiger Unwiſſenheit bereden, dieſer ſey ein Philoſophus, weil er aber ſiehet, daß dergleichen An- und Vorbringen narrenhafft ſey, ſo hält er und die wenigſten etwas von dieſen Wiſſenſchafften. Man ſetzet zuweilen denen Leuten ſchon auf

Schu-

Schulen einen allzugrossen Dünckel in Kopff, welchen sie so lange mit sich herum schleppen, biß sie aus der ihnen schädlichen Erfahrung nach und nach ihre eigene Schwäche kennen, und zurück dienen lernen. Zwar dienet dieser unächte Dünckel darzu, daß edle Gemüther zum Fleiß ermuntert werden: aber man soll die Jugend nicht bereden, als ob sie schon hochgelahrt sey.

§. 224. *Conf.* So weitläuffig und so schwer als die rechtmäßige Theorie ist, so leichte ist im Gegentheil nachhero die Praxis, und es ist nur diejenige Praxis schwer, welche sich auf eine schlechte Theorie gründet, weil man in solchem Fall nur von vielen Exemplis, und mit Schaden Reguln machen, und sodann erst behutsam practiciren kan. Wenn es mit der Theorie seine Richtigkeit hat, so kan man einen dergleichen Theoreticum in alle dem, was zur Praxi gehörig binnen Jahr und Tag unterrichten, daß er wenigstens vor keinen Anfänger in Praxi angesehen werde, oder damit er wenigstens nicht mit Schaden zu practiciren anfangen dürffe.

§. 225. Daß man zuweilen des Rechnens nicht überhoben seyn könne, erhellet aus nachstehenden Casu, den ich letzthin selbst in Terminis gehabt: Klägerin als welcher ich bedient war, forderte rückständige Kauff-Termin-Gelder, Beklagter antwortete auf die Klage affirmative,

opponirte aber Exceptionem solutionis und producirete von denen Mit-Verkäuffern, als Litis Denunciaten, allenthalben Quittungen, Exceptionem compensationis, sagende: Klägerin hätte bereits bey der Eltern Lebzeiten aus dem verkaufften Bauer-Guthe, vieles, das sie conferiren müste, zu vorhin weg, folglich wäre er, Beklagter und die übrigen Mit-Erben insonderheit da Klägerin stillschweigend hierein gewilliget hätte, befugt gewesen der Klägerin ihren Antheil unter sich zu vertheilen. Es ward über Vermuthen auf Beweiß und Gegen-Beweiß interloquiret, und, nach geendigten hauptsächlichen Verfahren, erkant:

DAs Beklagter des beschehenen Einwendens ungeachtet Klägers Principalin ihren Antheil von denen libellirten Kauff-Geldern, jedoch nach Abzug seines Antheils 2c. an denen im 27. 29. 31. und 40sten Beweiß-Articul enthaltenen Posten samt Interesse moræ von der Verfall-Zeit an zu bezahlen schuldig 2c.

Rationes decidendi:

DIeweil Beklagter nicht erwiesen, daß er Klägers Principalin ihren Antheil von denen libellirten Kauff-Geldern entrichtet, und die an die übrige Mit-Erben be-

beschehene Bezahlung, auch von denenselben ausgestellte Quittungen ihn wieder Klägers Forderung nicht zu statten komen können, jedoch hiervon der Antheil von demjenigen, was Klägers Principalin zur mütterlichen Erbschafft zu conferiren, und sodann was pro rata auf Beklagten kömmt, abzuziehen ꝛc. So ist wie im Urthel enthalten ꝛc.

Nun konte hierbey das Interesse moræ auf eine vierfache Art gerechnet werden, ich bediente mich in Termino constituendi liquidi der profitablesten Ausrechnung, und erwartete, was Beklagter darbey erinnern würde; es ward aber die Sache über Pausch und Bogen verglichen. Die vierfache Ausrechnung aber war diese: Klägerin hat zu fordern an Termin-Geldern, oder Capital: 1000. Thlr. welche jährlich mit 100. Thlr. hätten abgeführt werden sollen. 300. Thlr. soll sie sich lassen abkürtzen, also fället der erste andere und dritte Termin hinweg. Solchergestalt bekömmt sie 700. Thlr.

Nemlich:

Anno — 4ten Term. ⸗ ⸗	100.	Thlr.
Hiervon Interesse — — von — biß auf 7. Jahr ⸗ ⸗	35.	⸗
Anno — 5ten Term. ⸗ ⸗	100.	⸗
Hiervon Interesse auf 6. Jahr nehmlich von — biß — ⸗	30.	⸗
— — 6ten Term. ⸗ ⸗	100.	⸗
Interesse davon auf 5. Jahr ⸗	25.	⸗
— — 7den Term. ⸗ ⸗	100.	⸗
Interesse davon auf 4. Jahr ⸗	20.	⸗
— — 8ten Term. ⸗ ⸗	100.	⸗
Interesse davon auf 3. Jahr ⸗	15.	⸗
— — 9ten Term. ⸗ ⸗	100.	⸗
Interesse auf 2. Jahr ⸗ ⸗	10.	⸗
— — 10ten Term. ⸗ ⸗	100.	⸗
Interesse auf 1. Jahr ⸗ ⸗	5.	⸗
	840.	Thlr.

II.

Oder es wird gerechnet, als hätte Klägerin wegen Abgang derer 300. Thl. gleich Anfangs nur 700. Thlr. zu fordern gehabt. Diese 700. Thlr. werden demnach in 10. Theile eingetheilet, und soll sie bey jeden Termin einen davon bekommen. Es ist aber der 10te Theil aus 700. Thlr. 70. Thlr. daher werden die Interessen jedesmahl

von

von 70. Thlrn. gerechnet. Diese betragen jährlich 3. Thlr. 12. gr.

Interesse des ersten Termins auf 10. Jahr nemlich von Anno — biß Anno — jährlich 3. Thlr. 12. gr. thut	35. Thlr.	— gr.
Interesse des andern Term. auf 9. Jahr =	31. =	12. =
— — des 3ten Termins auf 8. Jahr =	28. =	— =
— — des 4ten Term. auf 7. Jahr =	24. =	12. =
— — des 5ten Termins auf 6. Jahr =	21. =	— =
— — des 6ten Term. auf 5. Jahr =	17. =	12. =
— — des 7ten Term. auf 4. Jahr =	14. =	— =
— — des 8ten Term. auf 3. Jahr =	10. =	12. =
— — des 9ten Term. auf 2. Jahr =	7. =	— =
— — des 10ten Term. auf 1. Jahr =	3. =	12. =
Interesse	192. Thlr.	12. gr.
Capital -	700. =	— =
	892. Thlr.	12. gr.

III.

Oder: Klägerin bekömmt nach Abzug derer 300. Thlr. annoch 700. Thlr. Sie bekömmt die erste Termine samt Interessen vor voll, in denen letzten 3. Jahren erhält sie nichts.

Interesse des ersten Termines auf 10. Jahr		nemlich ꝛc.	50. Thlr.
—	—	des 2dern Term.	45. =
—	—	des 3ten Term.	40. =
—	—	des 4ten Term.	35. =
—	—	des 5ten Term.	30. =
—	—	des 6ten Term.	25. =
—	—	des 7den Term.	20. =
			245. Thlr. Interessen
			und
			700. Thlr. Capital
			945. Thlr.

IV.

Oder, Klägerin erhält alle Termine und Interessen vor voll, läst sich aber überhaupt von der ausgefallenen völligen Summa 300. Thlr. ab-

kür-

kürtzen, nemlich das Capital beträgt 1000. Thlr. die Interessen des ersten Termins betragen 50. des andern 45. Thlr. u. s. f. biß auf den letzten, incl. da denn die sämtlichen Interessen von denen 10. Terminen in summa 275. Thlr. ausmachen, diese zum Capital gebracht, thut 1275. Thlr. von dieser Summa die 300. Thlr. so sich Klägerin muß abkürtzen lassen, abgezogen, bekömmt sie also

975. Thlr.

Welche unter diesen Arten zu rechnen erwehlet werden solle, solches muß nothwendig nach denen Reguln der Billigkeit beurtheilet werden. Reguln der Billigkeit aber kan Niemand ex praxi, sondern man muß sie eintzig und allein ex theoria erlernen.

§. 226. **Erkl.** Wir hätten beym Eingange dieser Meditation das Studium Juris theoreticum eintheilen können in Studium juris privati und publici, allein weil man unter dem Wort Jus insgemein das Jus privatum verstehet, so haben wir nicht geglaubt, daß jemand dißfals aufs Jus publicum fallen werde. Um aber dem Worte Satisfaction zu thun, so wollen wir gegenwärtig gantz mit wenigen bemercken, was ein Studiosus derer Staats Wissenschafften z. E. ein junger von Adel, wenn er ein Publiciste zu werden verlanget, oder ein Advocat, der nicht denen Bauren,

 son-

sondern grossen Herren bedient seyn will, zu beobachten habe.

Das erste, worauf sich das Jus publicum gründet ist die Historie. Bey dieser ist eine kluge Wahl zu treffen, also, daß man nur die anhero gehörige Staats-Historie, nicht aber ohne Unterscheid alle alte Weiber-Märgen, erlernen wolle. Die Art sie zu erlernen ist mannigfaltig, insgemein aber bedienet man sich, um dem Gedächtniß zu Hülffe zu kommen, nachstehenden Vortheils: Weil alle Staats-Historie universalis, oder specialis, oder particularis ist, so pflegt man zwar die Universal-Historie nicht gäntzlich hindanzusetzen, sondern man bemühet sich dißfalls die Fundamente sich einzuprägen, allein diese Fundamente sind an und vor sich eine todte theoretische Sache, deren Wissenschafft insgemein in Praxi gar nicht genutzet werden kan. Dahero untersuchet ein dergleichen Studiosus seine Absichten. Demjenigen Lande, welchem er zu dienen gedencket, kan er nicht dienen, daferne er nicht die Specialiora dieses Landes auffsuchet, diese Special-Historie, (wenn es anders an gnugsamen alten Nachrichtungen nicht ermangelt) betrachtet er als eine Fundamental-Historie, und accommodiret seine gantze übrige Historische Wissenschafft auf dieses Fundament. Z. E. Wer dem Hause Brandenburg zu dienen gedencket, der imprimiret sich, wo nicht die Historie derer dasigen Beherrscher, doch wenigstens irgend eine anderweite Fundamental-

und Special, z. E. die Käyser-Historie. Wenn er nun hiervon einen so ziemlichen Begriff hat, und er lieset von irgend einer Begebenheit, so überlegt er bey sich selbst, zu was vor einen Theile seiner Fundamental-Historie diese Begebenheit gehörig sey, da sich denn bald äusern wird, in was vor einem Seculo u. s. f. die Sache sich zugetragen habe. Denn wenn ich weiß, dieses hat sich zu Käyser Caroli M. Zeiten ereignet, die Käyser-Historie aber als mein arbitraires Fundament mir sattsam bekannt ist, so weiß ich auch, in was vor einem Seculo sich dieses zugetragen habe. Andere machen die Historie des Chur-Hauses Sachsen zu ihrem Fundament, kömmt ihnen etwas specielles oder particulaires in diesen und andern Ländern vor, so referiren sie es gleicher Gestalt auf die Chur-Sächsische Historie. Denn wenn sie wissen, daß sich dieses oder jenes zu Churfürst Augusti Zeiten zugetragen, so ist ihnen auch die Zeit bekannt, wenn es geschehen, da hingegen, wenn man gar kein dergleichen Fundament hätte, woran man sich halten könte, die Historie ein auserordentliches Gedächtniß erfordern würde. Alles was sich zur Zeit des ersten Beherrschers z. E. zur Zeit des ersten Römischen Käysers oder zur Zeit des ersten Churfürstens u. s. f. zugetragen, dieses bringet man in seine Collectanae zu derjenigen Historie, die von dem ersten Käyser, oder Churfürsten handelt; alles was sich bey dem nechstfolgenden Beherrscher begeben, solches setzet man gleichfalls zu der Historie, welche von die-

sem Successore handelt, und also procedirt man mit der gantzen Historie.

§. 227. *Cont.* Ob nun wohl diese Vortheile gantz nützlich beobachtet werden, so wollen sie dennoch, insonderheit vor ein schwaches Gedächtniß, nicht hinlänglich seyn, und man siehet auch den Effect hiervon, indem es eine besondere Raritæt ist, wenn sich jemand in der Historie und im Jure publico hervor thut. Die Herren Schul-Bedienten solten sich billig zum Theil mehr Mühe geben, als sie insgemein in Gewohnheit haben. Es wird zuweilen die Historie auf eine so elende Art gelehret, daß es nur Schade um die edle Zeit und um so viele junge Gemüther ist, massen ja in der Jugend das menschliche Gedächtniß sich am meisten hervor thut, und in denen mannlichen Jahren bekantermassen schon abzunehmen pfleget. Wenn man nun schon irgend eine Special-Historie zum Fundament setzet, und alles andere, was Historisch ist, darauf referiret, wenn man gleich in denen Schul-Stunden den recipirten Authorem proprie loquendo ablieset, oder ablesen lässet, wenn man gleich befielet, die Scholaren solten zu Hause dieses alles durchgehen, damit sie im Examine bestehen möchten, dieses alles will wenig, oder gar nichts sagen.

gen. Wenn es practicabel wäre, daß alle Ingenia die Historie vor sich studiren könten, so könten wir quoad hunc passum dergleichen Schul-Männer überhoben seyn, zumahl da in denen Schul-Stunden insgemein weiter nichts geschicht, als daß die Historien abgelesen, oder ohne Lebhafftigkeit erzehlet werden. Lesen haben dergleichen Scholaren ohnedis schon gelernet. Es ist demnach kein ander Mittel übrig, als daß man sich annoch der dritten Art der Historie, nemlich der historiæ particularis zugleich mit bediene. Eine particular-Historie ist, die nur von diesem oder jenem Individuo, von dieser oder jener That ins besondere, mit Bemerckung aller nöthigen Umstände, handelt. Denn unsere Memorie hat die Natur, daß sie am lebhafftesten, wenn sie Dinge fassen soll, die in die Sinne fallen, oder die denen Affecten gemäß sind. Je mehr nun die Historie particular ist, und je mehr Umstände darbey erzehlet werden, desto mehr Objecta kommen vor, die sowohl in die Sinne fallen, als die denen Affecten eine Gnüge leisten. Denn wenn man nur sagt: im ersten Seculo hat Cajus gelebt, dieser hat diese oder jene Festungen erobert, im andern Seculo ist es wieder anders hergegangen u. s. f. so hat man weiter nichts zu thun, als nur

kein

fein viel Nahmen, die an und vor sich nichts bedeuten, als daß sie Nahmen sind, auswendig zu mercken, welches einem eben so schwer vorkommen muß, als wenn er einen Folianten voller Arabischer Worte, ohne Version, auswendig lernen müste; wenn aber eine Begebenheit particulariter mit denen angenehmen, z. E. sieghafften, wunderns würdigen, oder unangenehmen z. E. traurigen, desperaten Umständen mündlich und mit möglichster oratorischer Grace vorgetragen wird, so bleibt sie bey denen meisten Zuhörern ohne ihre Bemühung hangen, weil sodann die Affecten beständig gerühret werden, alles sinnlich gemacht, und mit lebendiger Stimme gelehret wird. Was einem Zuhörer echapiret, kan er sodann mit sehr leichter Mühe vor sich nachhohlen. Nechst diesem solle der studirenden Jugend der besondere Nutzen der Historie beständig wissend gemacht werden. Diesen Nutzen verstehen die wenigsten, und was man nicht verstehet, darnach hat man auch kein Verlangen. Die Herren Præceptores haben ohnedis zuweilen in Gewohnheit den Ehrgeitz ihrer Auditorum über die Gebühr zu reitzen, und ihnen einen unächten Dünckel in Kopff zu setzen, warum wollen sie nicht die Gemüther bey Anführung in der Historie durch ehrgeitzige Argumen-

men-

menta, so jedoch raisonnable seyn sollen, zum Fleiß aufmuntern. Ein jeder der mehr als einen Historischen Lehrer auf Schulen oder Universitæten gehöret hat, wird gestehen, daß er offtmahls von dem schlechtesten Historico mehr profitiret habe, als von dem der sich besonders hervorgethan, oder wenigstens wird er soviel observirt haben, daß nicht alle Lehrer, wenn sie auch an Solidité einander gleich siud, einerley Nutzen schaffen, da denn die vornehmste Ursache hiervon ist, daß einige alles nur obenhin mit blossen Generalioribus zu erzehlen pflegen, und auch solchergestalt ihre Examina darauf einrichten, andere aber auch bey der schlechtesten Begebenheit in ihren Erzehlungen solche Particularia anführen, dadurch sie die Affecten mannigfaltig reitzen können. Dadurch werden die Zuhörer beständig ermuntert, und in der Aufmerckſamkeit erhalten, daß sie nicht satt werden können, ihren Lehrer um und neben sich zu haben, und überdiß wird denen jungen Gemüthern eine Liebe gegen ihre Vorgesetzten eingedrücket, daß ihnen das Studiren nur ein Spiel zu seyn scheinet, woraus sattsam abzunehmen, daß ein Docente höchlich Ursache habe, bey jeder Historie sich einige Zeit zu amusiren, und solte man auch mit dem Cursu historico noch einmahl so lange,

als

als auser dem zubringen. Denn eine eintzige Particular-Historie läst sich besser nutzen, als die gantze Historia universalis vom Anfang der Welt biß auf gegenwärtige Zeiten.

§. 228. *Cont.* Will man sich nun in das Jus publicum wagen, so will annoch etwas mehrers darzu erfordert werden. Denn da ist es nicht gnung die Historie erlernt zu haben, sondern man muß seine Historie aus ihren Fontibus erweisen können. Hierzu ist nöthig die Logic zu studiren, und darinnen insonderheit die Probabilitatem historicam und hermenevticam zu verstehen; man muß sich überdiß nach alten Uhrkunden, nach Authoribus coævis, nach alten Müntzen, vor allen Dingen aber nach einem und dem andern Archiv bestreben. Wer alsdenn gedachtermassen die Logic und überdiß das Völcker-Recht, nebst dem Recht der Natur verstehet, der hat nunmehro den Berg gröstentheils überstiegen. Denn nunmehro ist das Studium schon angenehmer, nunmehro läst sich allererst die erlernte Historie in succum & sangvinem vertiren.

Dem Juri publico selbst muß nachhero das Jus feudale beygefüget werden, weil diese so genau mit einander verbunden sind, daß jenes ohne die-

dieses selten verstanden werden kan. Die Regel aber, daß man die particular Historie beständig vor Augen haben solle, findet auch, obwohl mit veränderten Umständen, bey Erlernung des Juris publici statt. Denn es ist bekant, daß eine eintzige particular-Deduction, die einem und dem andern Lande zum besten geschrieben worden, mehr Nutzen schaffe, als offtmahls ein grosser Foliante. Theils, weil in denen Deductionibus die geringsten zur Sache etwas beytragenden Umstände befindlich sind, also, daß man mehr Gelegenheit hat ein Raisonnement zu fällen, als wenn man blosse Historische Generaliora vor sich hätte; theils weil die Deductiones insgemein von denen grösten Maîtres ausgearbeitet worden, und überdiß darinnen nichts ohne hinlänglichen Beweiß gesetzet seyn soll. Soviel ist zwar wahr, daß man nach diesen Reguln allererst à notitia confusa anfangen müsse, aber was ist wohl vor ein Studium zu finden, das man im Anfang völlig übersehen könte?

§. 229. *Probl.* Ubrigens weil in Jure publico bey nahe das meiste auf ein gutes Gedächtniß ankömmt, so ist sich fürzusehen, daß man das Gedächtniß nicht verderbe, sondern ihm möglichst zu Hülffe komme. Dieses letztere geschicht, wenn man diejenigen Passagen, welche man sich zu

in-

inprimiren verlanget, præcise des Abends 1. Stunde vor der Mahlzeit 1. 2. biß 3. mahl durchlieset; eben diese Passage vor Schlaffgehen abermahls 3. biß 4. mahl über lieset, und NB. des Morgens 5. biß 6. mahl nüchtern wiederhohlet, da alsdenn alles gar leichte hangen bleibt, und überdiß das Gedächtniß jemehr und mehr verstärcket wird. Hingegen kan man sein Gedächtniß binnen 1. Monath völlig verderben, wenn man sich zwinget täglich, so gleich nach der Mahlzeit etwas auswendig zu lernen. Zwar schlägt man insgemein nur die Morgenstunde zu solchem Behuff vor, es ist auch wahr, die Gedancken bleiben um solcher Zeit am ersten hangen; Allein so geschwind man die Sache erlernet, so geschwind echapiret sie dem Gedächniß hinwiederum.

ENDE.

Re-

Register
Derer vornehmsten Sachen, welche in diesem Buche enthalten sind.

Die erste Ziffer zeiget die *Paginam*, die andere den *Paragraphum* und A. bedeutet: Anhang.

A.

Aale, deren Generation 179. 96
Abhandlung dieses gantzen Buchs worinnen sie bestehe 13. 2
Ablactiren 58. 32
Absetzen der Kälber 136. 96
Absicht der Natur bey Hervorbringung der Thiere 127. 67
Abziehen des Brantweins s. Aquavit.
Ackerbau, dessen völlige Abhandlung 79. 39
Aconitum, s. Wolffs-Wurtzel
Adiantum 50. 27
Adler 207. 121
Aecker/ deren Maaß 106. 57
= wie viel auf einen zu säen 109. 59
Aestrich/ wie es zu machen 241. 146
Alcalica, was sie seyn 44. 25
Allraun-Wurtzel 50. 26
Ameisen 78. 38
Anhencken der Bäume 59. 32
Anschlag zum Pacht oder Verkauff 355. 207
Aquavit 273. 167. it. pag. 269. 165. seqq.
Aromatischer Geruch, was er sey 45. 25
Arten der Felder s. Feld-Arten 82. 41. it. p. 85. 42

Artzeney-Mittel 303. 188
Asche ist ein Dünger 18. 5
Auer-Hahn 201. 116
= Ochse 197. 113
Aussaat auf 1. Acker 109. 59

B.

Bache/ s. wilde Schweine.
Bär 193. 108
Bäume/ die vielerley Arten sie zu pfropffen 57. 31. seqq.
= dieselben zu versetzen 54. 29. p. 56. 30
Bau-Holtz 234. 142. it. p. 238. 144
Baum-Salbe, Recepte darzu 67. 35
= Schule 51. 28. p. 62. 33. seqq.
Bau-Zeug/ wie er probiret werden soll 234. 142
Beethen-Mist/ s. Mist-Beethe.
Berg, was also zu nennen 104. 56
Beschreyen der Kinder 143. 73
Betonica herba 50. 27
Bieber 196. 112
Bienen 211. 123
Bier/ wie es zu brauen 257. 158
Bilsen-Kraut 48. 26
Bittere Dinge purgiren 45. 25.
Bleichen der Leinwand 308. 190
Blume, was eine vollkommene sey 32. 13
= was eine regulaire sey 33. 14
= was eine einfache sey ibid.
= was eine einblätterichte ibid.
Böcke/ wenn sie geschnitten werden 156. 80
Bouteillen-Bier 267. 164
Braachen/ was es sey 84. 42
Brantwein brennen/ dessen völlige Abhandlung 269. 165
= aus Korne 278. 171
Brenn-Zeug 270. 165
Breyhahn 267. 164
Brodt-Backen 285. 174
Brüh-Käse 151. 78

Brunnen-Röhren 180. 96
Brunst-Zeit der Menschen und Thiere 165. 87
Buchhalten bey Kauff-Leuten 320. 200
Bücher/ œconomische 9. 1
Bürck-Hüner 201. 116
Butter, wie sie gemacht wird 146. 75
= von Ziegen-Milch 157. 81

C.

Cameel 197. 113
Caninichen 192. 106
Capauner 168. 89
Cardui, was sie seyn 45. 25
Cautelen/ die sowohl Pachter/ als Verpachter zu observiren hat 357. 208
= in Ansehung des Verpachters 359. 209
= in Ansehung des Pachtmannes 363. 210
Cofent, wie er zu machen 265. 162
Corrosivisch/ was also genennet werde 44. 25

D.

Dachs 197. 113
Damm an Teichen 176. 95
Defecta bey Rechnungen 325. 203
Destilliren 269. 165
Distel-Planten s. Cardui.
Dinte/ schwartze 316. 197
= rothe 317. 197
Dohlen 205. 119
Dotter 99. 53
Drescher 99. 54
Drönen, oder Thränen, s. Bienen
Drosseln 206. 119
Dryopteris s. Eichfaren.
Dünger/ dessen Principia 18. 4. seqq.
= von Schaafen 85. 42
Düngung der Gärten 51. 28

E.

Eichfaren 50. 26
Einhorn 197. 113
Einlegen der Bäume 59. 32
Einmachen der rothen Rüben 293. 179
= derer Gurcken 293. 180
= derer Pflaumen 292. 177
Einschlag zum Weine 255. 157
Elends-Thier 197. 113
Elephant 193. 109
Elixir, was also genennet werde 274. 168
Enten 171. 92
Erbsen p. 75. it. p. 91. 46
Erdboden/ wenn er fruchtbar zu nennen 15. 4
Erd-Flöhe 76. 38
Erd-Kugel/ wie sie innwendig beschaffen 15. 4
= bestehet aus einem Steine 105. 56
Erndte 99. 54
Espaliers s. Zwerg-Bäume.
Essentz, was sie sey 274. 168
Eßig von Brantwein 282. 173
= von Biere 283. 173
= von Weitzen ibid.
= von Honig ibid.
= von Weine 284. 173
= von Kirschen u. d. g. ibid.
Eule 210. 122
Eurithmie 239. 145
Experimenta œconomica sind vielen andern vorzuziehen und warum 8. 1
Extract, wie er vom Elixir unterschieden 275. 169
Eyer 166. 88
= derer Hühner kan man von Elstern ausbrüten lassen 169. 90
= durch die Kunst selbst, auszubrüten 169. 90

Fal-

F.

Falcken/ 208. 121
Feder-Vieh 166. 88
= soll nicht bey der Mist-Stäte gefüttert werden 173. 93
Feder-Wildpredt 200. 115
Feld Arten 82. 41
= Bau dessen völlige Abhandlung 79. 39. seqq.
= Huhn oder Reb-Huhn 201. 116
= Maaß 106. 57. p. 112. 61
Fenster des Hauses, wie groß sie seyn sollen 242. 147
Fermentation, deren Gradus sind drey 276. 170
Feuer/ wie das Holtz dafür zu verwahren 244. 148
= Ordnung 245. 150
Fimmel 93. 48
Finnen der Schweine 164. 87
Fische 175. 95
Fisch-Otter 195. 111
Flachs 91. 47
Fleisch/ pöckel 288. 175
= geräuchertes 288. 176
= wie es zum Sauer-Braten zuzurichten 290. 176
= wie es einige Zeit vor der Fäulung zu bewahren 291. 176
Frantz-Bäume 70. 36
Frauen-Haar, oder Venus-Haar 50. 27
Frischlinge 189. 104
Fruchtbarkeit, was vor Principia darzu gehören 15. 4. p. 103. 56
Frucht-Zweige an denen Zwerg-Bäumen 70. 36
Früchte in Küchen-Garten 71. 37
Fuhr-Leute, wie sie einander ausweichen 6. seq 1.
Füchse 193. 110
Fütterung des Rind-Viehes 138. 72
Furchen im Felde 80. 39

G.

Gährung/ wie vielerley sie sey 276. 170
Gänse 172. 93

Gärtner-Kunst deren generaler Entwurff 37. 18. seqq.
Garn/ wie es zu äschern 307. 189
Garten anzulegen 51. 28
= dessen Küchen-Kräuter 71. 37
Gastiren/ was davon zu wissen nöthig 295. 182.
Gebäude, was dabey zu observiren 234. 142
Gebürge/ was also zu nennen 104. 56
Geister wie sie zu vertreiben 50. 27
Gemsen 192. 107
Geräuchert Fleisch 288. 175
Gerste 88. 43
Geruch der Erde 21. 6
Geschmack, was ein hefftiger zu nennen 43. 25
= was ein aromatischer heisse 45. 25
= dessen medicinische Würckungen 43. 25. seqq.
Gespenster s. Geister.
Gesundheits-Trincken wie vielerley es sey 302. 187
Getreyde, s. Feldbau.
= zu messen 101. 54
= wie viel die Aussaat gebe 109. 59
= was es gelte ibid.
Geyer 210. 122
Gifft 184. 99
= welche Kräuter darwider dienen 50. 27
Gifftige Kräuter/ welche es seyn 48. 26
Graß 124. 65
Guckuck 204. 118
Gülden Wiederthon 50. 27
Güther/ wie sie beschaffen seyn sollen 110. 60
Gurcken einzumachen 294. 180

H.

HAase 190. 105
Haber 89. 44
Habicht 209. 121
Hahnenfuß/ ein Kraut 49. 26
Hanff 93. 48

Haselhuhn 201. 116
Haselwurtz 48. 26
Haupt-Verrichtungen in der Klugheit zu wirthschafften 15. 3
Haußhaltungs-Bücher 9. 1
Helleborus niger & albus 48. 26
Hemden wie viel Leinwandt dazu gehöre 310. 191
Heu 124. 65
Hexerey 142. 73
Heyde-Korn 91. 46
Hirsch 181. 98
Hirschbrunfft 182. 98
- wie sie in der Artztney diene 184. 99
Hirse 90. 45
Hirthe des Viehes 143. 73
Historie, wie sie zu erlernen A. 392. 226
Hollunder-Muß 292. 178
Holtz-Zweige an denen Zwerg-Bäumen 70. 36
Honig, s. Bienen.
Hopfe 102. 55
Hufe wie groß deren Maaß 106. 57
Hühner 166. 88
- deren Kranckheiten 170. 91
Hunde 232. 141
Hyosciamus s. Bilsenkraut.

J.

Jäger-Recht was darunter zu verstehen 199. 114
Jagd hohe und niedere 187. 101
Jagd-Zeit ibid.
Je länger je lieber 49. 26
Iltis 196. 112
Inventarium was es sey 321. 200
- wie dessen Stücke specificirt werden sollen 353. 205
Juchardt 107. 57
Jungfer-Wachs was es sey 216. 126
Juris prudentia theoretica A. 371. 213
Jus publicum A. 392. 226

K.

Kälber/ deren Absetzen 163. 70
Käse, wie sie zu machen 148. 76
Käutzlein 210. 122
Kalb-Zeit, welches die beste 134. 70
Kalgk 236. 143
Kapp-Hähne/ s. Capauner.
Kappis-Saame 96. 51
Katze, wilde 196. 112
Keru Obst 60. 32
Klugheit können auch schlechte Leute besitzen 5. 1
Königs-Kertze 50. 27
Kohl 97. 52
= Rüben 95. 50
Kräuter/ deren innerliche Kräffte 43. 25
= welche gifftig seyn 48. 26
= welche wider den Gifft dienen 50. 27
= wider die Gespenster ibid.
Krammets-Vogel 204. 118
Kranich 203. 117
Kraut 95. 51
Kretze-Garten 51. 28. p. 71. 37
Kinder können beschrien werden 143. 73
Kübitz 203. 117
Küchen-Kräuter 31. 37
Kühe s. Rind-Vieh.
Kümmerer unter den Hirschen 183. 98

L.

Lab zum gerinnen der Milch und zu Käsen 149. 76
Lebens-Mittel 251. 154
Leber-Flecke 318. 198
Lein-Saamen 91. 47
Leinwand 308. 190
Lerche 206. 108
Lichte ziehen 312. 192
Linsen 91. 46
Liquidatio, was sie sey 321. 200

Löwe 192. 108
Lust-Gärten 69. 36

M.

Maaß der Aecker 106. 57
Mäuse 233. 141
Mahlzeit bey Schmausereyen, wie es dabey zugehen soll 296. 182
Maltz zum Biere 259. 159
Marder 195. 111
Maul-Thier 226. 135.
Maulwürffe 78. 38
Medicinische Würckung derer Kräuter und anderer Dinge zu erkennen 43. 25
Meerzwiebel 48. 26
Mehl zum backen 287. 174
Messen des Getreydes 101. 54
Milch-Käse süsse 149. 76
= von Kühen 144. 75
Mist/ 85. 42
= Beethe 52. 28
Möhren 95. 49
Mörtel oder Speise 238. 144
Monaths-Rosen 71. 36
Morgen Landes 106. 57
Most 251. 154
Mülben im Käse 129. 67
Mumia vegetabilische 68. 36
Muß von Pflaumen 292. 177
= von Hollunder-Beeren 292. 178

N.

Nachtschatten 49. 26
Napellus s. Mosis Gifftheil.
Nasehorn 197. 113
Neuntödter 210. 122
Nicotiana herba 48. 26
Niese-Wurtzel ist gifftig ibid.

Nußhacker 210. 122
Nutz-Vieh, dessen Abhandlung 211. 123

O.

Obst 60. 32
Ochsen 137. 71
- Auer-Ochse 197. 113
Oculiren 59. 32
Ofen warmer wie er beschaffen seyn müsse 243. 148
Offene Zeit, welche es sey 161. 84
Ordnung so bey Verfertigung eines Buchs zu beobachten 10. 1

P.

Pacht-Anschlag zu verfertigen 355. 207
- Contracte deren völlige Abhandlung ibid.
Pest deren vorgängige Anzeichen 121. 64
Pfau 203. 117
Pferde, was davon zu wissen nöthig 226. 135
- deren Curen und Artztneyen 229. 139
Pfirchen der Schaaffe 85. 42. p. 161. 84
Pflantzen auf wie vielerley Art sie fortgebracht werden 37. 18 sq.
- können wegen der vielen Nahmen leicht mit einander confundiret werden 41. 23
- deren bißherige Eintheilungen sind zu verwerffen 41. 23
- deren innerliche Kräffte zu wissen 43. 25
- des Krautes 96. 51
Pflaumen-Muß 292. 177
Pfropfen 53. 29
- was das heisse 57. 31
- in Spalt 58. 32
- mit der Pfeiffe 59. 32
- in die Rinde 60. 32
- in Kerb 62. 32
Pfropff-Reiser 60. 32. p. 62. 32. p. 66. 34
Pöckel-Fleisch 288. 175
Pomade zu machen 315. 195
Poudre zu machen 314. 194
Phasanen 200. 115
Purgantia halten einen Gifft in sich 50. 26

Quarg

Q.

Quarg 148. 76
Quarg-Käse 150. 77

R.

Rabe . 210. 122
Räuchern in denen Stuben 315. 196
Ranunculus s. Hahnenfuß
Raserey lächerliche 49. p. 50. 26
Ratz, s. Iltis 196. 98
Raub-Bienen 223. 132
Raub-Vögel 206. 120
Raupen 77. 38
Rebhühner 201. 116
Rechnungsführen dessen völlige Abhandlung 320. 200 seqq.
Rehe 188. 103
Reinung derer Felder und Fluhren, wie solche zu determiniren 112. 61
Renn-Thier 199. 114
Reyger 209. 121
Rhododaphne 50. 26
Rindern, was es heisse 134. 70
Rind-Vieh, dessen völlige Abhandlung ibid.
- zu welcher Zeit man es soll lassen zukommen ibid.
- wie lange die Kühe trächtig gehen 135. 70
- was gölde Vieh heisse 136. 70
- was es ohngefehr gelte 137. 70
- dessen Alter ibid.
- wie es zu füttern 138. 72
- wie es reinlich zu halten 144. 74
- dessen Nutzungen 144. 75. seqq.
- solches zu curiren 153. 79
Risus Sardonicus 50. 26
Röhren derer Brunnen 180. 96
Rosen-Monaths, s. Monaths-Rosen.
- Spiritus 295. 181
- Wasser, wie es zu machen 294. 181

Roth-Wildpret 181. 98
Rüben 94. 49
- rothe ein zu machen 293. 179
Rübsen 98. 53
Rühren des Feldes 84. 42

S.

Saame derer Pflantzen 38. 20
Säen mit 2. Gängen 89. 43
- wenn es vorzunehmen 99. 53
Saltz-Lecke 184. 98
Sand dienet zur Fruchtbarkeit des Bodens 22. 6
Sardonicus risus 50. 26
Sauer-Braten 290. 176
Sauer-Kraut 97. 51
Schaaffe deren Pfirchen 85. 42. p. 159. 83. p. 160. 84. p. 161. 85. p. 157. 82
- Mist 85. 42
- Trifft 161. 84
Schell-Kraut 48. 26
Scheune 250. 153
Schincken zu machen 289. 176
Schlaffendes Auge der Bäume 66. 34
Schmalthier 182. 98
Schmauserey, wie man sich dabey zu verhalten hat 295. 182
Schmeer, wie er vom Speck unterschieden 164. 87
Schnarr 205. 119
Schnepffe 202. 117
Schnittlinge, wie sie von der Neben-Brut unterschieden 65. 35
Schocke des Getreydes, wie viel sie ohngefähr Austrusch geben 109. 59
Schritt beym Feld-Maaß, wie groß einer sey 108. 57
Schroten des Getreydes, was dieses sey 261. 160
Schwalben-Schwantz 210. 122
Schweine 162. 86
- wilde 189. 104
Seiffe sieden 313. 193
Seyden-Würmer 225. 134

Sie-

Siede des Rind-Viehes 140. 72
Solanum s. Nachtschatten
Sommer-Früchte 90. 45
- Getreyde 81. 40. p. 86. 42
- Sprossen und Flecke 317. 198
Spahn-Ferckel 162. 86
Specht 204. 118
Specification wie sie von Inventario unterschieden 321. 200
Speisen in was vor Ordnung sie bey Gastereyen aufzutragen 296. 182 seqq.
Sperber 209. 122
Spieß-Hirsch 181. 98
Spiritus ardens, urinosus und acidus 269. 165
Spiritus abstractitius und spiritus per fermentationem 274. 168
Staar 205. 117
Stärcke weisse zu machen 314. 193
Stech-Aepffel 49. 26
Stein-Obst 60. 32
Straccia foglio was sie sey 321. 200
Strauß ein Vogel 203. 117
Studium juris theoreticum dessen völlige Abhandlung / A. 371. 213
Stürtzen des Feldes 84. 42
Symmetrie wie sie von der Eurithmie unterschieden 239. 145

T.

Tafel beym Gastiren wie groß sie seyn dürffe 300. 186
Tann-Hirsch 188. 102
Tauben 174. 94
- wilde 202. 116
Taxe des Wildprets 199. 114
Teiche 175. 95
Thapsus barbatus 50. 27
Theoria juris A. 371. 213
Thiere in was vor Absicht die Natur sie vorbringet 127. 67
- wilde 180. 97
- welche zu essen dienen oder nicht 130. 68
- werden zuweilen ex causa æquivoca erzeuget 179. 96

Tin-

Tinctur was sie sey 275. 169
Toback führt einigen Gifft bey sich 48. 26
Todes-Aepffel 49. 26
Trappe 203. 117
Treibendes Auge der Bäume 66. 34.
Trescher s. Drescher.
Trespe 88. 43
Trincken derer Gesundheiten 302. 187
Trut-Hühner 170. 91

U.

Vegetabilia deren Principia essendi 16. 4
Verbascum s. Königs-Kertze.
Vermuthungen œconomische 119. 64
Versetzen der Bäume was dadurch effectuiret werde 54. 29
= derer kleinern Garten-Früchte 71. 37
Vieh s. Thiere.
Unfruchtbarkeit einige Ursachen davon 103. 56
Ungeziefer 127. 67
= in Gärten 76. 38
Vorscheln/ was es sey 100. 54

W.

Wachs/ oder Jungfer-Wachs s. Bienen
Wachtel 204. 118
Wäsche 310. 191
Wall-Kraut s. Königs-Kertze.
Waltzen des Feldes 84. 42
Wasser-Röhren 180. 96
= Furchen 80. 39
= Zweige/ oder Wasser-Schosse 70. 36
Wein 251. 154
Weitzen 88. 43
Weydmännische Redens-Arten vom Hirsch 186. 100
Wicken 91. 46
Wieselgen 196. 112
Wiesewachs 124. 65
Wilde Thiere deren völlige Abhandlung 180. 97. seqq.

Wildlinge was darunter verstanden werde 54. 29. p. 63. 34.
Wildpret s. wilde Thiere.
= roth und schwartz 181. 98
= dessen Taxa 199. 114
Winter-Getreyde 79. 39 p. 86. 42.
Wirthschaffts-Klugheit kan auch gelehrt betrachtet werden 3. 1
Wolffs-Wurtzel 49. 26
Wolff 195. 111
Wolle 157. 82. & 83
Wüterich ist gifftig 48. 26
Wurffen des Getreydes 101. 54
Wurtzel-Werck 75. 37

Z.

ZEhend-Garben wie sie abzuzehlen 99. 54
Ziegen, wenn sie bocken 155. 80
= wie lange sie trächtig gehen 156. 80
= Käse 157. 81
= wie sie gemacht werden 153. 78
Ziemer 204. 118.
Zwerg-Bäume 69. 36

Errata.

pag.	9	lin. penult. deleatur: das geringſte.
	13	24 & 25 ſtatt Planeten lieſe: Planken.
	20	antepenult. poſt verba: weil ſie, lieſe: in dieſem Verſtande.
	31	5 ſtatt: eine Fabel/ l. ein Hebel.
	44	7 ſtatt materia l. materiæ.
	48	12 ſtatt hyoſcianus l. hyoſciamus.
	113	19 ſtatt Zäunme l. Zäune.
	139	penult. ſtatt Arten l. Orten.
	153	29 ſtatt uder l. oder.
	50	23 & 24 ſtatt Adianthum l. adiantum.
	49	4 ſtatt batrahio l. batrachio.
	187	23 ſtatt Aegidi l. Aegydi.
	282	10 ſtatt Elixiere l. Elixiria.
	297	12 ſtatt Triffel l. Trüffel.
	290	18 poſt aufgeſpalten l. ausgenommen.
	310	5 poſt 48. l. 51.
	321	7 ſtatt viele l. vielen.
	343	13 poſt Schweinen ſo, lieſe: nebſt jeztbemeldten Kühen.
	386	ult. ſtatt entrichten l. entrichtet.
	387	8 ſtatt abzuzieſen l. abzuziehen.
	ead.	14 poſt beklagter del. Punctum & mutetur D in d.
	391	11 poſt ſolches l. muß.
	ead.	12 deleatur muß.
	ead.	18 ſtatt juriz l. juris.
	395	18 del. in.
	396	9 ſtatt müdlich l. mündlich.
	ead.	17 ſtatt ſolie l. ſolte
	397	22 poſt gedrücket l. da ihnen.
	399	12 ſtatt zuſtällen l. zufällen.
	ead.	23 ſtatt iſt ſie l. iſt ſich.
	ead.	ult. ſtatt zum l. zu.

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Hoffmann, Gottfried August, 1700-1775

Gottfried August Hoffmanns, J.U. Licent. Klugheit Haußzuhalten, Oder: Prudentia Oeconomica in formam artis redacta

Bd.: Anderes Buch

Dresden und Leipzig 1732

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Philos.2725(1/2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11111467-8
VD18 90839889